Усадьба Урсы

клуб любителей переводов

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Кулинарные рецепты от обитателей Усадьбы Урсы (www.ursa-tm.ru).

Составитель отдавал предпочтение оригинальным рецептам, испытанным Дамами и Джентльменами на себе, а не цитатам с различных кулинарных сайтов.

- Блокнот отравителя
  -
  - От составителя
  - Бутербродная
    - Бутерброд с колбасой
    - Паштет из печени трески
    - Бутербродные фантазии
    - Паштет из курицы
  - Азы, но ещё не азу. Блюда из мяса
    - Баранина тушёная
    - Баранья корейка
    - Бигос
    - Ёжики с сюрпризом
    - Жареное мясо
    - Жаркое из кабана
    - Запечёная говядина
    - Кролик в сметане
    - Мясо в лепёшке
    - Тролль жареный
    - Мясо по-тофаларски
    - Плескавицы
    - «Чахохбили» от Рабиновича
    - Кролик по-мальтийски
    - Говядина тушёная
    - Свиная рулька
    - Свинина тушёная
    - Холодец, он же студень
    - Плов
    - Требуха
    - Мясо под ягодным соусом
    - Мясо в сметане с вареньем
    - Котлеты
    - Шашлык
    - Мясо на гриле
    - Мясо под шубой

- Домашняя колбаса
- Свиные рёбрышки в пиве
- Жареное мясо в соусе «Адобадо»
- Говядина с грибами и картофелем
- Кролик, тушёный с грибами
- Говяжьи рёбра
- «Плов» с говядиной

- Салаты
  - Грузинский салат
  - Салат «Арабский»
  - Ещё пара салатов от Даночки
  - Салат «До дна»
  - «Еврейский» салат
  - Крабовый нестандартный
  - Овощной салат
  - салат «Офисный»
  - Салат «Нищенский»
  - Салат «Оливье»
  - Салат «Под шашлычок»
  - Оливье малокалорийный
  - Тайско-вьетнамский салат
  - Салат с селёдкой
  - Салат из рукколы
  - Салат «Зимний»
  - Салат «Царица Тамара»
  - Салат из дайкона
  - Салат из стручковой фасоли
  - Салат из трески
- Приправа к отраве
  - Хренодёр
  - Чесночно-помидорная приправа
  - Соус грибной для пасты
  - Соус а ля песто
  - Аджика
  - Сибирский соус для пельменей
  - Соус для шашлыка
  - Соус из лисичек
  - Ягодный соус к мясу
  - Майонез
  - Соус «цацики»
  - Соус «поблано»
- Перелётные блюда. Блюда из птицы
  - Кура на 8 Марта
  - Куриная грудка

- Куриная грудка-2
- Оладьи с куриной грудкой
- Кура с творогом
- Запеканка из кабачков и куриного филе
- Курятина в панировке
- Курица на бутылке
- Курица на гриле

- Суповой набор. Горячие и холодные супы
  - Окрошка
  - Солянка
  - Щавелевые щи
  - Тюря из томатного сока
  - Хаш
  - Ершовая уха
  - Тройная уха от Danger'a
  - Уха от Шам. АНа
  - Классический гаспачо
  - Запечённый свекольный суп
  - Щи по-эмигрантски
  - Шурпа
  - Зимний борщ
  - Рассольник
  - Гороховый суп для ленивых
  - Гороховый суп с рулькой
  - Борщ от Бао
  - Молочный суп
- Сюрприз в тесте. Вареники, пельмени, чебуреки и т. п
  - Вареники от Mayenne
  - Вареники с творогом и зелёным чесноком
  - Пицца из пельменей
  - Перепечи
  - Пельмени
  - Пельмени ленивые
  - Макароны с азиатским вкусом
  - Макароны с курицей в восточном стиле
  - Чуду с тыквой
  - Пицца
  - Пирог с мясом
  - Пирог «Баронесса»
  - Бэлиш
  - Пельмени «дим-сум»
  - Макароны по-студенчески
  - Пирог с мясом и картофелем
  - Спагетти с луком и морковью

- Вятский пирог
- Даргинское чуду
- Курник
- Ачме — слоёный пирог с творогом и сыром
- Пирог с курицей и голубым сыром
- Шаверма (Шаурма)

- Эх, хвост-чешуя!
  - Рыба в фольге
  - Селёдка
  - Уха раковая янтарная
  - Креветки
  - Суп из морепродуктов
  - Норвежский рыбный супчик
  - Морепродукты
  - Рыба, тушёная с картофелем
  - Стейки из осетрины
  - Разборки со стерлядью
  - Селёдка по-польски
  - Скумбрия в разных видах
  - Форель на гриле
  - Рыбный студень
  - Балык из сома
  - Строганина
  - Суши
  - Суши-несуши
  - Рыба «хе»
  - Суши по-украински
  - Рыба карри
  - Рыбные котлеты
  - Осетрина
- Чипполино и его друзья
  - Баклажаны
  - Жареная картошка
  - Капустные оладьи
  - Овощное рагу
  - Овощной шашлык
  - Красная фасоль с зеленью
  - Ленивые голубцы
  - Печёная картошка
  - Помидоры, запечённые с ветчиной и сыром
  - Картофельное пюре
  - Печёная тыква
  - Фаршированный лук
  - Шашлык из шампиньонов

- Картофель, запечённый с салом
- Капуста быстрого приготовления
- Капустные конверты
- Быстрая картошка
- Картофель по-савойски
- Запеканка картофельная
- Картофель, запечённый с мясом

- Каша из топора
  - Украинский кулеш
  - Гурьевская каша
  - Каша в горшочке
- Не Фаберже
  - Яичница с помидорами
  - Омлет с гренками
  - Яичница по-армянски
  - Студенческая яичница
  - Средневековые яйца
  - Яичница с салом и помидорами
- Сладкая смерть, или Прощай, Талия!
  - Десерт из груши
  - Пирог с коньяком
  - Шарлотка
  - Блины от haider'a
  - Лимонный пирог
  - Маседуан
  - Кондитерские колбаски
  - Изюм из черноплодки
  - Цукаты из кабачков
  - Гренки
  - Булочки с изюмом
  - Лимонный пирог-2
  - Бисквитный торт
  - Начинка для вафель
  - Манник на сметане
  - Бисквит с фруктми
  - Торт с киви и орехами
  - Муравейник
  - Яблочно-творожный пирог
  - Банановый кекс
  - Джем из чёрной смородины
  - Творожное печенье
  - Заварная основа для крема
  - Торт «Паутинка»
  - Пасхальный кулич

        - Тортик для утилизации засахарившегося варенья
    - Горячительное
        - Глинтвейн
        - Крюшон
        - Кровавая Мэри
        - Капуччино
        - Ликёр «44»
        - Квас из гонобобеля
        - Сбитень
        - Яблочный ликёр
        - Ликёр «Дачный»
        - Лимонный поссет
        - Согревающий мартини
        - Шампань-коблер

Блокнот отравителя

Кулинарные рецепты от обитателей Усадьбы Урсы (www.ursa-tm.ru)

От составителя

В данный сборник включены кулинарные рецепты от обитателей Усадьбы Урсы (http://www.ursa-tm.ru). Часть рецептов была взята из раздела «Блокнот отравителя», часть найдена на страницах различных форумов Усадьбы.

В сборник вошли не все рецепты, опубликованные в Усадьбе, поскольку составитель отдавал предпочтение оригинальным рецептам, испытанным Дамами и Джентльменами на себе, а не цитатам с различных кулинарных сайтов. Кроме того, при отборе рецептов составитель ориентировался на собственные кулинарные пристрастия.

Кроме собственно рецептов, в сборник были включены их обсуждения, комментарии и дополнения в попытке передать особую уютную атмосферу Усадьбы.

Сборник рекомендуется к использованию холостякам и молодым супружескими парам:)

Манул — один из тотемов Усадьбы.

Бутербродная

Бутерброд с колбасой

cvt: Ночью много есть вредно. Разве что — так, пробегая мимо холодильника… нечаянно… бутербродик:

lostbrain: А масло? Масло хде???

cvt: Оно было использовано во время первой пробежки

lostbrain: Неубедительно! Предлагаю этот комплект из хлеба и колбасы бутербродом не называть! Отдать ёжикам под вечернюю хеннессёвку. А самим себе соорудить нечто более монументальное — с колбасой, маслом и сыром.

Лап: Масло под колбасу???

Vasilisa: Лап, какой же Вы, в сущности, ещё ребёнок! Не только масло под колбасу, но и сырррррррр!

V_Gudov: Сыр сверху надо

Marlen: Да вы что!!! Ни в коем случае! Сыр под колбасу, а колбасой — на язык! Правильный бутерброд ©

Dmitrij_Orenburg: Снизу. На него колбасу, потом — хлеб… Но можно и без хлеба

Panalan: Нет, сыр на колбасу, а под колбасу положить маринованный огурчик, тоненько нарезанный.

Изверги. разве ж можно о таких вещах и днем.

Курwіметр: Не, сыр надо вниз. На масло. Потому что к сыру соленый огурец плохо прилипает. А на колбасу ничего так ложится. Не падает.

AGS: Ну наконец-то! До солёного огурца дошли. Немедленно добавьте 100 гр. водки, иначе это пустой перевод продуктов.

V_Gudov: Сверху, и на 30 сек в микроволновку, чтобы чуть оплавился

ukusika: Если чтобы запечь — то да, тогда ещё и ломтик помидора на колбасе не помешает. А если холодным есть — то сыр только вниз! И бутер перевернуть на язык колбасой, по методе Матроскина…

teilnehmen: Бутерброды — это яд! Сыр надо съесть отдельно и насладиться его вкусом. Потом надо съесть колбасу, чтобы убедиться, что это ни разу не колбаса. Хлеб надо съесть с супом, а масло не есть вообще.

Паштет из печени трески

Бао: Рекомендую мой любимый бутербродный «паштетик».

В миске вилкой подавить тресковую печень из баночки. Туда же пару или сырков «Дружба» (лучше), или «Виолу». Туда же пару вареных яиц, туда же очень мелко порезать небольшую луковицу. Все вилкой тщательно промять и перемешать. Не добавлять больше ничего, но дать настояться в холодильнике хотя бы пару часов. Тонко мазать на тонкий кусочек белого хлебушка. Я — балдею.

Бутербродные фантазии

twohead: попробуйте смесь из тертого плавленого сыра с тертым же чесноком и майонезом…. отрава, конешно, но вкусно… токо сыр не совсем мягкий берите…

Naruto: Солидарен… А если выпотрошить помидор и туда, вовнутрь, напихать тот самым тёртый сыр с чесноком, куда можно и укроп добавить, то… Блин, ну это классика получается…

ASDQWE: Не люблю сыр. А еще и плавленный.

Плавленный сыр — вообще наша студенческая закуска. Бутылка водки, батон, сыр «Дружба» и шпроты.:D

Если не брать встречи со студенческими друзьями, плавленный сыр не ем ни в каком виде. А вот когда встречаемся…. Бутерброды из сыра со шпротами встречаются по сей день.:D

I_NRW: Берётся, значица, плавленный сырок, яйцо варёное, чесночка пару зубчиков)… всё это дело на тёрочке и заливаем сметаной (или майонезом)

Danochka: Если к перечисленным ингредиентам (плавленый сыр, чеснок, майонез) добавить ещё и пару сваренных вкрутую яиц, натёртых на мелкой тёрке, выйдет блюдо, проходящее у нас под названием «еврейская закуска». На ржаном хлебе (лучше поджаренном в тостере) — просто нямка.

Lechi: А вот если туда добавить еще мясо криля…

Паштет из курицы

Danochka: Сварился куриный бульон и сочинился сопутствующий рецепт.

Паштет из курицы.

Пропорции примерно такие — мясо с одного окорочка (можно даже с кожей и жиром, кому хочется), пара зубчиков чеснока, горсть грецких орехов, чёрный молотый перец и порошок карри по вкусу. Если не использовать кожу и жир, тогда добавить граммов 30 сливочного масла. Всё измельчить блендером в пюре. Лопать, намазывая на хлеб, урча от удовольствия.

Азы, но ещё не азу. Блюда из мяса

Баранина тушёная

Alebur: Значится так: идём на рынок, покупать баранину. Не австралийскую, а самую, что ни на есть российскую. Если барашков в вашем регионе не разводят, значит вам не повезло.

Берём почечную часть, задок. Желательно куски пожирнее. Вес не имеет значение, всё в дело пойдет.

Баранину обмываем, нарезаем небольшими кусочками, премешиваем с нарезанным тонкими кольцами луком; рубленной зеленью: укроп, петрушка, кинза; черным перцем; солью.

Даём постоять полчаса, минут сорок…

Всю эту красоту в казанок(чугунный котелок). Под верхний слой мяса положим половинку стручка красного перца.

Ставим на самый слабый огонь на два часа. Перед самой готовностью посыпаем зирой, и не жалеем, не жалеем.

Подаём с маринованным луком, обжаренной картошечкой, овощным салатом.

Баранья корейка

Бао: Баранью корейку толщиной 3–5 см (можно толще — не принципиально) положить на сковородку — *без масла, без воды, не солить, не перчить — это принципиально) закрыть крышкой и поставить на ОЧЕНЬ маленький огонь. Через часик перевернуть.

Готово — когда сок уйдет и начнет образовываться корочка. Если огонь действительно маленький — то два- с половиной три часа на все про все. Получится баранина, жарено-тушеная в собственом соку — очень мягкая, по виду как жареная, соль и вкус дает сама баранина. Просто и очень вкусно. Только долго.

Бигос

syl: Майя, вы можете рассказать, что такое «бигос» и как его правильно готовить? Многие из нас в армии ели еду под названием «бигос», и практически все ее запомнили как жутко неприятную еду. Подозреваю, что настоящий бигос и то, что нам давали под этим названием в столовых — разные блюда. Нас кормили «бигосом», сделанным из тушеных вместе картошки, квашеной капусты и жирного мяса. А из чего готовят настоящий?

rav48: Вы спрашивали Майю… Пока ее нет, я тогда расскажу, как готовлю его я, а Майа потом скажет, что я делаю не так.

1. Берется капуста обычная белокочанная (шинкуется) и квашенная. В равных пропорциях. Тушится на подсолнечном масле.
2. Отдельно пассируется лук, и в нем обжаривается до полуготовности нежная нежирная свинина кубиками по 2–3 см. Потом добавляется резанная чуть меньшими кусочками копченая колбаса.
3. Мясо и капуста смешиваются и продолжают тушиться.
4. В отличии от классического рецепта я туда для фактуры добавляю красный болгарский перец и зеленый горошек.
5. Потом добавляются очищенные от кожицы помидоры. Соль
6. Чуть позже — перец черный и красный, зелень, стакан красного сухого вина.
7. Под крышку на медленном огне, потом выключить и дать настояться минут 30.

Все.

mayenne: Ну Вы мне теперь задачу дали…:(

Проблемма в том, что нету одного рецепта на бигос. Даже я в каждый раз делаю его немножко по разному. Давно не готовила бигоса…

Основное в бигосе это действительно — квашенная и свежая капуста. В принципе пол-на-пол, но всё однако на вкус. Например если кто-то любит более кислый, ложит больше квашенной, а если кто-то предпочитает более мягкий, тогда ложит побольше свежой.

Обязательно лавровый листи, пимент, черный перец. Готовить надо сперва только квашенную капусту, на малым огоньке. Потом добавляетсия резанную сладкую. И ложится туда различные роды мяса и колбасы, много, обязательно копченного тоже — я добавляю копченную грудинку. Мясо и грудинку надо

конечна порезать в косточку, но не очень мелко. Я добавляю еще порезанного и поджаренного на сковороде лука. Можно добавить томат-пюре для цвета и вкуса. И некоторые действительно льют красное вино, но немного.

Бигос готовотся долго и медленно, можно даже несколько дней, на маленьким огоньке и часто мешая.

Наичаще едят его, конечно горячим, с хлебом или с булочкой. Некоторые с картошкой любят.

Но рассказать о том, как сделать бигос очень сложно. Может лучше надо бы было просто его приготовить?;)

Rabinovich: А вот что пишет на эту тему Адам Мицкевич:

В котлах же бигос прел. Такого слова нету,
Чтоб описать его по вкусу и по цвету.
Что слово? Плод ума. Что рифма? Лишь туман.
Не схватит сущности желудок горожан.
Кто не живал в Литве, тот и в оценках пресен,
Не знает кушаний, и не отведал песен.
Да, бигос — лакомство, особенный состав,
Где сочетание всех специй и приправ.
Капусты квашеной туда крошат с любовью,
Она сама в уста влезает, по присловью.
Потеет, парится капуста на огне,
Под нею мяса слой томится в глубине.
Но вот кипящие перебродили соки
И с паром брызнули по краешку потёки,
Пополз по просеке крепчайший аромат.
Готово! Трижды все воскликнули «Виват!»
Помчались, ложками вооружась для бою,
Таранят медь котлов свирепою гурьбою.
Где ж бигос? Где? Исчез. Лишь в глубине котла,
В угасшем кратере, еще курится мгла.

Собственно, весь рецепт — тушёное мясо с капустой. За этой основой, думаю, у каждого повара свой бигос.:)

syl:

> mayenne: Обязательно лавровый листи, пимент, черный перец.

С лавровым листом и перцем ясно, а что такое пимент?

> Мясо и грудинку надо конечна порезать в косточку,

но не очень мелко.

В косточку, это как? Так?

Бигос готовотся долго и медленно, можно даже несколько дней, на маленьким огоньке и часто мешая.

ДНЕЙ???? И всё это время кто-то должен его помешивать?

Блин, у меня, наверное, не получится. Где ж я целую неделю свободного времени возьму. :(

mayenne: Может быть и так нарезанное мясо. Но нет разницы, просто куски мяса должны быть, ну так примерно 2–3 см по каждому краю.

Да нет постоянно! Просто готовится медленно, например часок-два. Несколько раз за то время мешаешь. Потом выключаешь огонь. Блюдо похолодеет, отдохнет, идешь на работу, возвращаешь, снова включаешь огонёк на часок, два… И так например через два дня. Надо только смотреть чтоб не пригореть.

А пимент, это я имела ввиду вот такие зёрнышки: http:// pl.wikipedia….iele_angielskie[/quote]

А! Алекс_Зет мне припомнил. Лесные грибы, несколько штук полезно в бигос положить. Целых, не резанных.

Alex-z: Майя.

Я из Литвы родом.

Я знаю как делают бигос.

Грибам там не место.

Ёжики с сюрпризом

rain:

СОСТАВ
6 варёных яиц, 400 г фарша (мясо + лук + соль + перец)
СОУС-ПОДЛИВА
350 г лука, 1 ч ложка сахара, 2 ч ложки томатной пасты, 0, 5л бульона, соль, перец

Лук мелко порезать.

В сковороде разогреть на большом огне растительное масло, насыпать лук и сахар, размешать.

Огонь убавить до минимума, сковороду накрыть крышкой и тушить при периодическом помешивании, пока готовятся ёжики. Лук должен стать мягким и равномерно светло-кремовым, оставаясь сочным.

Яйца очистить и аккуратно вынуть желтки.

Белки натереть на средней тёрке.

Соединить фарш с белками.

Разделить фарш на 6 частей.

Из каждой части сформировать лепёшку с небольшим углублением в середине.

Положить в середину желток и завернуть его в фарш.

Получившийся шар хорошо обмять (как лепятся снежки).

В форму для запекания налить немного воды и уложить получившиеся шары.

В сковороду к луку положить томатную пасту и обжаривать при помешивании примерно полминуты.

Влить бульон и довести до кипения.

На каждый шар ложкой аккуратно налить немного соуса. Остальной соус вылить в форму не задевая колобков.

Поставить в духовку на 30~40 минут при t = 220~23 °C.

Если колобки не полностью покрыты соусом, то нужно периодически их поливать сверху.

Для того, чтобы соус получился более густой и однородный, после приготовления ёжиков их нужно вынуть из формы, соус вылить в блендер и взбить. Затем снова перелить в форму, поставить на большой огонь и немного выпарить лишнюю жидкость — чтобы получилась нужная густота.

Затем в форму с соусом положить колобки, полить их соусом, огонь выключить и дать настояться минут 5 под крышкой.

Жареное мясо

carbon: Значит так: есть два куска мяса среднего размера из кулинарии, то есть вроде обработанные. Сковородка с высокими бортами. Скажите, плиз количество растительного масла, величину огня и время до момента, когда это можно есть.

T55: Масло чутка, чтоб дно закрыло. ели быстро, то на максимальном огне. Режешь на ломти толщиной с сантиметр и когда масло нагреется (каплю воды, маленькую в сковородки, если шипит, то разогрелось) кладешь в сковородку. Надо подождать, чтоб побелело, затем ломоть перевернуть на другую сторону. Дальше определяешься с вопросом какое мясо, свинину, жаришь до желтой корочки, периодически переворачивая. Если говядина, то механизм тот же, но пока кровь не свернется (вилкой тыкать, ее сразу видно, пока розовая). Тут надо добавить: мясо перед обжариванием надо посолить и поперчить, по вкусу.

Холостяцкий рецепт.

star light: :D Ответ во многом зависит от того, что готовить будете. Отбивные из свинины? Обработанные- отбитые? Соль, специи? Если проще надо- масла примерно на 0.5 см, огонь… средний, готовность завист от толщины куско, и от того- любите скровью или без. Если без- 30–40 мин, проверяете проколом ножа- есть кровь- жарим дольше.:D

M_Ash: Но-но! Свинину с кровью готовить нельзя, только говядину. Свинина должна быть прожарена хорошо всегда.

Скорпион: Проверять лучше заостренной спичкой (теща учила).

НикАнд: Тёща — мудрая женщина! Но теперь есть такие зубочистки, оч. рекомендую: rolleyes:

carbon: Ага! Я его только что еле потушил, рецепт этот холостяцкий! Горит оно нахер если масла чуть-чуть! А если его добавить то оно совсем горит, бля, синим пламенем. Бля, меня жена повесит, по всей площадке вонь! Мясо жалко!

T55: Дак переворачивать чаще надо, а не на форуме советоваться. Тут выбора нет, либо форум, либо мясо. Увы не совместимо, ежели с корочкой. А так воды холоденой налей, да

огонь убавь.

Rabinovich: Если свинина — то всё просто: Сильно обжаривете с одной стороны, переворачиваете, убавляете огонь до минимума, высыпаете в сковородку горку резаного соломкой лука, закрываете крышкой и тушите до готовности. Минут 30. Или 40. А может и за 20 дойти, если свинина молодая. Приятного аппетита.

carbon: star light, так, тридцать минут… А крышкой надо закрывать? Это свинина, шея, Соль, специи все есть… На 150 рублей два куска по ценам Питера… Хрен его знает сколько там веса….

lostbrain: Зря Вы с шеей связались. Её лучше запекать. А при жарке — ни в коем случае не делайте максимальный огонь.

Afalina: Вариант: На сильно разогретую сковороду обжарить с одной стороны 1, 5 — 3 минуты, перевернуть, накрыть крышкой, убавить огонь. Затем (минут через 5) можно снять крышку, еще через 5 — перевернуть, посолить, поперчить. Если мясо парное и не выше 1 см, то общее время готовки примерно 25 минут. Да, масла примерно столовую ложку.

'Yarri: Вариант готовки. Сковородку на плиту, масло нерафинированное на 1 см дно закрыть. Прокалить масло. Затем обжариваем быстро куски с обеих сторон, чтобы получить корочку на поверхности, постоянно помешивая и переворачивая, чтобы ко дну не прилипли. Затем убавляем огонь на малый. Закрываем плотной крышкой (желательно стеклянной, чтобы видеть процесс). Тушим минут 20 (иногда переворачивая). Затем добавляем туда нарезанный лук (много, на всю сковородку) и огонь на средний — тушим все это под крышкой, перемешивая. К концу готовки добавить соли, специй и после выключения оставляем потомиться под крышкой, убежав в это время за бутылочкой красного сухого. Да, не забыть отварить картофель (почищенный, но сваренный единым куском).

serna: Говядина- капля масла, по 2 мин с каждой стороны. Бифштекс с кровью готов. Свинина- до полной готовности. Сок из мяса должен стать прозрачным.

Жаркое из кабана

Alebur: Знаю, что комрад 8К84 — страстный охотник. Поэтому, в свете текущей полемики, делаю ему подарок:

Рецепт жаркого из кабана

1 кг нарезанной кабаньей лопатки, 30 г сливочного масла, 1 ст.л. муки, 1 к.л. томатной пасты, 2 свежих помидора, соль, перец. Для маринада: 0, 5 л белого или красного сухого вина, 0, 5 ст. подсолнечного масла, 1 морковь, 1 луковица, нарезанная на кружки, 3 зубчика чеснока, зелень, перец.

Мясо положить на 2 дня в маринад. Затем отжать и обжарить в скороварке на сливочном масле на большом огне. Посыпать мукой, хорошо помешивая, добавить часть маринада, томатную пасту, очищенные от кожицы и нарезанные томаты, соль, перец. Вскипятить, добавить 1/4 л горячей воды. Закрыть и тушить 30 мин (если кабан старый, то 40–50 мин). Подавать можно с картофелем. (30 мин) На 4 порции.

Приятного аппетита! И с Днём рождения!

Запечёная говядина

Siniy_Alligator: Берём кусок мяса. Большой кусок, желательно говяжьей вырезки. Эдак с килограмм где-то. Моем, чистим. В стеклянную или эмалированную посуду на дно насыпаем слой резаного полуколечками лука. Жмотиться не надо, слой должен быть толстым, но не утрамбованным. Кладём мясо на лук, и засыпаем его слоем лука сверху. Далее готовим маринад — оливковое масло (чайная чашка примерно), в него добавляем три-четыре капельки бальзамического уксуса, столовую ложку рисового уксуса, щедрую щепотку тимьяна, не менее щедрую базилика, чайную ложку молотого имбиря, половину чайной ложки молотой корицы, и треть ложки молотой гвоздики, чёрный и красный острый перец (молотые), сушёный укроп, столовую ложку соли. Если есть порошок чеснока — столовая ложка, если нет — аккуратно раздавить головку чеснока. Тщательно перемешиваем, заливаем мясо, закрываем посуду (я обычно заматываю плёнкой, иначе чесноком пропахнет всё) и на сутки отправляем в холодильник. Через сутки достаём, заворачиваем мясо вместе с луком в пергамент (плотно, чтобы не вытекало) и отправляем в духовку, нагретую до 250 градусов на часа полтора. Приятного аппетита:)

Кролик в сметане

Дока: Мой кулинарный рецепт кролика в сметане необыкновенно простой и подходит к любому мясу — курице, индейки, зайцу. Если готовить заячье мясо, то время приготовления нужно увеличить, потому что дичь варится намного дольше. Тушеный кролик в сметане по вкусу напоминает курицу, но только без кожицы, за счет этого блюдо можно отнести к не слишком калорийным. Дома приготовить кролика в сметане по этому рецепту проще на плите, но можно поместить мясо в духовку и запечь, добавив грибы или картошку (вариант на любителя).

Кролик в сметанном соусе, скажу я вам, — это очень вкусно. Лично мне больше нравится подавать его к столу так же, как аналогичные блюда под белым соусом — печень по-строгановски, бефстроганов, фрикасе — с гарниром из картофельного пюре, гречневой каши, макарон и др. Рецептом кролика в сметане можно иногда разнообразить будничное меню, да и для праздничного он тоже подойдет как нельзя кстати.

Ингредиенты для кролика в сметане:

мясо кролика — 1 кг;

сметана — 200 г;

лук репчатый — 2 шт.;

мука пшеничная высшего или первого сорта — 4 ст.л.; масло сливочное — 100 г;

лавровый лист — 2 шт.;

приправа «смесь перцев» — 1 ч.л.;

соль.

Рецепт кролика в сметане:

1. Разделываем кроличью тушку на небольшие куски.
2. Посыпаем их солью, приправой.
3. Затем каждый кусок обваливаем в муке (как при жарке рыбы).
4. Укладываем кусочки на разогретую и смазанную маслом жаровню.
5. Обжариваем с обеих сторон на среднем огне до образования румяной корочки.
6. В отдельной сковороде пассируем мелко покрошенные луковицы до золотистого цвета.
7. Добавляем в жаровню к мясу.
8. После этого выливаем примерно 2 стакана холодной кипяченой воды, перемешиваем. Тушим на медленном огне до готовности.

9. Далее кладем «лаврушку», выкладываем сметану, наливаем еще немного водички, с таким расчетом, чтобы соус полностью покрывал мясо.

10. Тушим еще 10 минут на слабом огне.

Перед подачей на стол поливаем кролика образовавшимся во время приготовления сметанным соусом.

Мясо в лепёшке

Siniy_Alligator: Исходные ингредиенты на одну порцию:

1) эскалоп из свиной корейки

2) две тонкие лепёшки, полностью закрывающие эскалоп

3) моццарелла, или любой другой мягкий сыр с нейтральным вкусом

4) лук

Мясо маринуем на слое лука, и засыпав луком. Состав маринада — стакан оливкового масла, кофейная ложка бальзамического уксуса, столовая ложка рисового уксуса, четверть кофейной ложки корицы, столько же имбиря, щепотка кориандра, щепотка базилика, черный, красный перец и соль — по вкусу. Маринуем примерно 12 часов, после чего всё вместе жарим на сковороде до готовности.

Лепёшку посыпаем тёртым сыром, сверху слой жареного лука, потом опять сыр, мясо, сыр, лук, сыр, лепёшка. Разрезать на четыре части, подавать с пивом или красным сухим вином.

Приятного аппетита:)

Тролль жареный

AlienEs: Вам потребуются: тролль — 1–1.5 кг; для начинки: крупа гречневая — 500 г; лук репчатый — 2 шт.; лук зеленый — 1 пучок; масло сливочное — 50 г; яйцо — 2 шт.; перец черный молотый, соль — по вкусу; масло растительное или сало для обжарки лука; масло для смазывания тушки

Для начинки гречку перебрать, слегка обжарить на сковороде с маслом и высыпать в подсоленный кипяток (вода должна едва прикрывать крупу), накрыть кастрюлю крышкой и поставить на час в горячую духовку.

Лук мелко нарезать, обжарить на масле, добавить в готовую гречку. Зеленый лук мелко нарезать и добавить туда же. Яйца в начинку можно добавить 2-мя способами: 1- сварить вкрутую, мелко нарезать и прибавить к каше; 2 — сырые яйца слегка взбить и примешать к горячей каше, чтобы белок схватился. Приправить начинку по вкусу солью и молотым черным перцем.

Тушку тролля (потрошеную) промыть в холодной воде, по желанию вырезать ребра и позвоночник, но мы этого делать не стали. Начинку довольно плотно заложить в брюшко тролля, распределяя ее равномерно, чтобы не было ни пустот, ни утолщений.

Зашить брюшко суровыми (или кулинарными) нитками, положить тролля на выстеленный вощеной бумагой и выложенный палочками (лучше березовыми) противень спинкой вверх, а задние ножки подвернуть под брюшко.

Чтобы ушки, нос и хвостик не подгорели, надо их защитить: положить яичную скорлупу, залепить их тестом или одеть колпачки из фольги (на уши) и из вощеной мокрой бумаги на нос и хвостик. В рот троллю надо вставить яблоко, чтобы после запекания не появилось хищного оскала. Обмазать тролля растительным или растопленным сливочным маслом и подрумянить при 20 °С. Затем уменьшить огонь примерно до 18 °С и жарить 1.5–2 часов, периодически поливая стекающим с тролля соком. Готового тролля переложить на блюдо, сделать глубокий надрез на спинке, чтобы вышел пар и корочка стала хрустящей. Украсить зеленью и соленьями.

мишель007: жалобно так- а можно тролля на поросенка заменить?

AlienEs: Вам что, не жалко это юное и невиновное в том что вам хочется кушать, существо?

Мясо по-тофаларски

деревенщина: Мясо по-тофаларски (публикуется впервые)

На смазанный раст. маслом противень в один слой выкладываются кружки картошки (шибко грамотные ложуть картофель), затем послойно пластики свиного филе, малость отбитого и перчёно-соленого, колечки лука, грибочки (я не мудрствуя вытряхиваю банку резанных шампиньонов), кружки баклажан, в изобилии тертый (оч. твердый) сыр, подавить чесночка, в заключение, если позволяет желудок, то что получилось помазюкать майонезом. После запекания в духовке с жадностью съесть, запивая большим количеством водки.

Рецепт получен под пытками от старого охотника в дебрях Тофаларии.

Gabitus: Где же это он в дебрях Тофаларии нашел майонез? Туда даже Янтовский не доставляют.

деревенщина: Там же где баклажаны и сыр. А ежели серьезно, тофы чаще готовят упрощенный вариант блюда:

над костром вешается ведро воды, от туши изюбря (по-нашенски зверя) отрубаются куски по 100–200 г. Соль по вкусу. Кипячение 40–60 мин и к столу. Приятного аппетита!

Плескавицы

MeckiMark: Плескавицы

500 гр свинины
500 гр телятины
2 головки репчатого лука
Молотый перец
Соль

Свинину и телятину провернуть два раза, добавить молотый перец и соль, хорошо перемешать и оставить на 6 часов.

Разжечь огонь под решеткой (желательно готовить на роштиле, на древесном угле).

Руками сформировать лепешки, положить на роштиль и жарить с обеих сторон. Подавать горячими с мелко нарезанным репчатым луком.

Плескавицы могут быть приготовлены и на электрическом роштиле.

Српска. Ру http://www.srpska.ru/

«Чахохбили» от Рабиновича

Rabinovich: Каюсь, я примерно по Лапову рецепту курицу делаю. Называю это всё «чахохбили». Обжариваю на сухой сковороде курицу, разрезанную на порционные куски, и складываю в кастрюлю. На этой-же сковороде, в натопившемся из курицы жире, обжариваю много лука и много помидоров, заливаю этой смесью курицу и тушУ. За пять минут до готовности высыпаю много мелкорезаного чеснока (вот оно совпадение рецептов:)). Соль и перец, понятно, по вкусу. Любители могут даже стручок жгучего перца сунуть, прямо с начала тушения. Если всё это сразу не съесть, а поставить в холодильник, то наутро мы увидим картину аналогичную Лаповому произведению — чахохбили превратилось в желе с куриными включениями.:) И я, как и Лап, тоже предпочитаю есть его в таком виде, а не разогревать. Итого — 3 совпадения.:)

P.S. Да, если кто рискнёт повторить — есть одна тонкость. Курицу лучше брать настоящую. Её чем больше тушишь, тем она вкуснее и нежнее (1, 5–2 часа минимум), а вот бройлера важно не передержать — минут 30–40, не больше. Иначе курица превратится в безвкусные расползающиеся волокна. Впрочем, каждый, поэкспериментировав, приспособится и к особенностям курицы, и к особенностям теплового режима своей плиты.:) Приятного аппетита.

А вообще, рецептов чахохбили столько же, сколько и поваров. Моя мама, например, добавляла в чахохбили картошку, этому она у тбилисской тётушки научилась. Некоторые вместо помидоров томат-пасту используют, хотя это, на мой взгляд — проявление дурного вкуса.:) И так далее…

Vasilisa: Точно также получается, когда куру в банку в духовку складывать, хранится дня 3–4 в холодильнике, прямо в той же банке. Удобно, можно редко готовить, или когда много челов ждёшь, но я не догадалась «не греть». Век живи, век учись, спасибо, попробую.

Julia: Эээээ, прошу прощения. А Вы какое количество челов одной курицей кормите? Не, ну я так, в принципе, интересуюсь…. Вдруг я кого перекармливаю?….

Vasilisa: Кура на 1 кг, больше в литровую банку не влезает (кусками), особенно, когда не знаю, 3 будет чела или 12, примерно кура на двоих. Хоть пять банок поставь в духовку. В

холодильнике до 5 дней может стоять. Могут сожрать вдвоём влёт целую, чаще болтается неделю в холодильнике и в ведро, увы, мню…

Удобно, когда гости приезжают, выгуливаю, пришли, плюх на сковородку, быстро, а запах — с ног долой!

Кролик по-мальтийски

rav48: Кролик по-мальтийски

Мясо — 1 тушка кролика
Картофель — 4 шт.
Сладкий перец — 4 шт.
Морковь — 4 шт.
Лук — 2 луковицы.
Мука — 5 ст. ложек.
Растительное масло — 4 ст. ложки.
Сливки 20 % — 0, 5 стакана.
Белое сухое вино — 1 стакан.
Лавровый лист — 4 шт.
Чеснок — 2 зубчика.
Пучок петрушки.
Сухой розмарин, черный перец горошком, тмин, гвоздика, душистый перец и соль — по вкусу (мальтийцы используют только морскую соль).

— Тушку кролика промываем, обсушиваем и затем разрезаем на куски.

— Смешать муку с 1 ч.л. соли и обвалять в ней куски кролика.

— 2 ст.л. растительного масла разогреваем на сковороде и обжариваем куски мяса по четыре минуты с каждой стороны.

— Обжаренные куски крольчатины укладываем в толстую кастрюлю или сотейник и заливаем вином.

— Добавляем туда листья «лаврушки», душистый и черный перец, тмин, гвоздику и розмарин.

— Накрываем крышкой и тушим 1–1, 5 часов на небольшом огне. В процессе тушения, во избежание их пригорания, куски следует периодически переворачивать.

Добавить сливки и, накрыв крышкой, тушить еще около 10 минут.

— Подготавливаем лук, перец, морковь и картофель, и крупно их нарезаем.

— На разогретом на сковороде растительном масле обжариваем около 5 мин картофель. Добавив лук с морковью и поперчив, продолжаем тушить содержимое сковороды еще минуты 3.

— Куски кролика вынимаем из кастрюли, но не даем ему остыть (можно накрыть фольгой).

— В кастрюле остается жидкость. В нее добавляем овощи, порезанную петрушку, соль и, накрыв крышкой, тушим, помешивая примерно 25 мин.

— В конце тушения добавляем порезанный чеснок. Кстати, мальтийцы любят много чеснока, во всех мясных блюдах мальтийской кухни используется не менее 10 зубчиков, но нам хватит и двух, основной вкус блюда от этого не пострадает.

— Куски мяса возвращаем в кастрюлю и перемешиваем. Разогреваем до нужной температуры. Кролик по-мальтийски готов! Можно подавать.

Говядина тушёная

rav48: Некоторые Ёжики знали, как правильно готовить свинину. Для этого надо взять говядину (кусок типа стейка, только толще раза в три, охапку кинзы и чернослив. На дно противня положить солидный слой кинзы, потом серьезный слой чернослива, сверху говядину. Подлить водички и в духовку. Ни соли, ни перца, больше ничего лишнего не класть, не сыпать, не лить, не мазать! Держать в духовке на среднем огне до готовности, постоянно поливая мясо образующимся соком, доливать воду по мере испарения. Вкус совершенно обалденный. Кинзы (ее потом не едят, она нужна только для запаха и что бы остальное не пригорело ко дну) и чернослива не жалеть.

Бао: Давно уже делаю так. Сам придумал. Но, думаю, что до меня уже кто-то тоже придумал. В казанчике сменами на большом огне до корочки обжариваю предварительно отбитые кусочки говядины. Винимаю. На большом огне в том же казанчике общариваю много лука. нарезанного, как апельсиновые дольки или яблочные дольки — т. е. не поперек, а вдоль. Кидаю мясо, заливаю немного кипятка, сметанки туда же и пару тройку ложек малинового варенья. На маленький огонь без крышки. регулярно помешивать. Соль, естественно. Никаких специй. В результате получается не жареная и не тушеная говядина — мягкая и как бы жареная. Соус — чудо. Предпочитаю с обжаренной кубиками картошечкой.

Зы. Без варенья малинового, а также с бручничным и ежевичным — не то.

Свиная рулька

Бао: покупаете на рынке сырую свиную рульку с кожей, отвариваете ее минут двадцать пять тридцать — т. е. не до готовности — в подсоленной воде с перцем горошком и лаврушкой, можно добавить коренья сельдерея и петрушке, вынимаете из кастрюльки, обмазываете ее смесью сметаны и горчицы — и в духовку. Периодически переворачивая и поливая бульоном от варки. Когда зарумянится и корочка станет хрустящей, но еще не грубой, а мягкой и вкусной- вынимайте. И попробуйте несколько кусочков в горячем виде — лучше в качестве гарнира молодую отварную мелкую картошечку с укропчиком и сливочным маслом. А то, что остынет — то тонкими ломтиками используйте на бутерброд.

Зы. там еще вкусный соус образуется — так он в холодильнике зажелируется — его ложечкой на хлеб стоит намазать, перед тем, как кусочек мяса положить.

Воть.

doctor: Варить надо в красном вине.

Со всем остальным — согласен.

деревенщина: А я не варю.

Ножом дырков наделаю, в дырки напихаю чеснока. Запекаю в фольге.

Бао: В фольге тоже приемлемо. Только в фольге лучше запекать не рульку, а толстый пласт свиных ребрышек — они сами сок дают.

Свинина тушёная

Spirt: отбить свинское мясо, порезать морковки, лучку, сложить слоями плотненько в кастрюльку, пол-брикета сливочного маслица + водички чтобы чуть чуть не доставало до верхнего слоя. Дать закипеть и тушканить на мееееедленном огне 40 минут, крышку до окончания процесса принципиально не открывать (вредно для аромата и климата в кастрюле).

Никакая колбаса не сравнится с этой вкусняшкой, никогда.

V_Gudov: вот в приведенном рецепте масло сливочное смущает, свининка и так жирная, зачем же масло?

Spirt: зачем масло я и сам не знаю. Рецепт пришёл ко мне вместе с кастрюлей полной этой самой штуки. Пробовал без масла, но выходит не то.

Холодец, он же студень

Dmitrij_Orenburg: Есть настоятельная потребность в холодце…

Мой рецепт: соответствующее мясо/части/кости варятся с часок/полтора без подсаливания, затем добавляется морковь целая, лук головкой, варится еще часок, потом досаливается/доперчивается/долаврушивается — и варится до котовности(отслоения мяса). Затем бульон фильтруется и оставляется в тепле, мясо(горячим!) режется, мешается с резаным(!) чесноком, раскладывается в формы, присаливается, заливается бульоном…

Что можно придумать/предложить/изменить ещё?..

lostbrain: Готовлю аналогично. Но морковкой не увлекаюсь.

Процесс отделения мсяо от костей и хрящиков доводит собаго до нервных судорог. Поскольку псьячья реанимаия в бюджет не входит, приходится отпаивать булионом, смешанным с кормом.

Кстати, о бульоне. Варить крепкий мясной бульон — целое колдовство.

Женщины не умеют.

Ну должны же и у них быть маленькие недостатки?

SergL: Бульонка, мясо для холодца, свиная ножка. Воды из расчёта 1.5 литра на 1 кг продуктов.

Варить 6 (шесть) часов. 1-й час варим на сильном огне, снимаем пену. Потом убавляем огонь до минимума, добавляем одну среднюю морковку (естественно, чищеную и мытую), головку лука прямо в шелухе, один-два листочка лаврушки и две-три горошины чёрного перца, закрываем крышкой и оставляем томиться. За час до готовности добавляем соль по вкусу. Можно прибавить огонь, если хотите, чтобы холодец был поплотнее. По окончании варки достаём всё из бульона, разделываем мясо и раскладываем по лоткам, добавляем мелко резаный чеснок (можно выдавить через чеснокодавилку), заливаем бульоном через ситечко. Даём остыть и убираем в холодильник.

Плов

Serafim: А меня седня на плов пробило, растопил курдюк, обжарил в ем баранинку, морковочки, лучку, травок почти с десяток — зиврак шикарный получился, только что засыпал рис, залил водой — глотаю слюни…

V_Gudov: Сростки, конец июля этого года, зирвак доходит:)

Hippocampus: Это такой самый вкусный плов? Это морковка сверху?

V_Gudov: Это еще не плов, это зирвак. А сверху да, морковка

Hippocampus: И? Давай гони рецепт, не тяни. Что такое вообще этот ваш зирвак?

V_Gudov: Зирвак, это заготовка… все что в плове, но без риса. Сначала наливаю в казан масла, много, кидаю в масло щепотку зиры, в раскаленное неплохо пару косточек, обжарить. Затем резаный лук — много:) Когда лишняя влага выпарилась и лук зазолотился — мясо. Лучше — баранина, хотя можно и не баранину. Обжариваю мясо с луком, затем морковку, резаную крупной соломкой, добавляю еще зиры, горького перца, соль,

головку чеснока — целиком, толь обшелушив. Убираю огонь, добавляю кипятка и минут на сорок на малом огне тушить. То, что получилось — и есть зирвак. Дело за рисом:)

Panalan: А еще добавить сушеный барбарис, и айву кусочками. А если плов из утки то и яблок кисленьких.

Alebur:

Изначальный натюрморт

В процессе

Масло перекаливаю

Начинаю готовить зирвак

Пережаренные ингредиенты

Закладка мяса

Лук

Морковка

Заложил рис

Собрал рис в горочку

Готовое блюдо

Александр: Плов во время поста осуждаю, но картинки сохранил (подготовки плова).

Я так понимаю самый цимис там именно прожарить масло с

жирком (желательно из гузна барашка), потом приготовить вот этот соус — головка лука, морква, и мясо на костях в этом кипящем масле.

Так?

А дальше получается просто тушим мясо во всей этой радости, не забыв вынуть обгарки и кидаем рис.

Сколько раз пробовал, всё не получалось. Вернее получалось, но каша рисовая с мясом.

Alebur: Ну как бы, да. Главное в плове — зирвак (мясо-овощная часть). Жир, вернее смесь жиров растительных и животных (шкварки бараньи) должен быть перекалён (200–250 градусов Цельсия). В него бросаю обрезки, кости, моркву, луковицу. Обжариваю до черноты. Потом — мясо. Мясо должно обжариться, т. е. быть с корочкой. Специи важны. Рис тоже. А так всё просто. Как уже писал: наливай, да пей.

Что касается специй к плову: еду на рынок и у узбеков покупаю: зиру (афганский тмин), куркуму, барбарис, красный перец молотый. Всё это продаётся в пакетиках «Зип-лок» грамм по 20–30, как раз на мой казан 5л на одну готовку. У них же можно купить «приправу для плова», те же ингредиенты смешанные вместе. Чеснок пользую — целыми головками, не очищая от шелухи. Прямо так сую в рис, когда в «горку» его соберу, минут за 20 до конца готовки. За это время он успевает провариться в своей кожуре. И его потом можно и нужно есть. Достаёшь из кожуры зубчик и с мясом и рисом его того — внутрь.

V_Gudov: Со специями почти согласен, хотя куркума — на любителя, мне больше нравится плов не окрашенный ярко желтым:) А чеснок головкой я сую в зирвак, минут за 15 до закладки риса.

Требуха

Untoilerant: Народ, трэба помощь. Жана притащила килограмм требухи (сетку и рубец говяжьего желудка). Сразу выкинуть или что-то с этим можно сделать? Ни я ни она не знаем как к этому подступиться.

4478: Очень долго промывать, потом вымочить в воде на ночь. Варить долго, есть так в вареном виде а бульон вылить.

Untoilerant: Долго варить это сколько? А обжарить после варки (как вымя) можно?

4478: Долго это до тех пор пока волокна не станут разделяться. А жарить не советую прилипает сильно к сковородке и запах. Лучше всего сварить, вытащить из бульона в глубокую емкость обсыпать солью чуть свежим укропом (самую малость), и оставить, в холодном виде очень вкусно.

У нас требуху варят потом пропускают через мясорубку, добавляют уксус (вернее старую сыворотку). И закрывают в банку ставят в холодильник. Когда нужно вытаскивают и делают пирожки

Бао: Рубец промойте тщательно (если рыночный, то бишь не заводской промытый), сверните в рулет и закрепите нитками. Положите в кастрюлю с холодной водой, поставьте на огонь, запустите туды лаврового листика и перца горошком от души и посолите. Варите часа три-четыре.

Потом два варианта, вернее один в два этапа.

Первый. Вынимаете рулет и отрезаете в нетерпении пару ломтиков и жрете, намазав горчичкой или хреном с хлебушком.

Второй этап. Вытащенный рулет охлаждаете и кушаете опять же с хреном или горчицей уже наутро.

Зы. Еще один вариант — жена так любит.

Отварить с лаврушкой и перцем, рулет сворачивать необязательно.

Потом нарезать полосками миллиметров пять шириной.

В эмалированную кастрюлю полукольцами пару луковиц, чеснока подавить, бросить упаковочку приправ для морковки по корейски, влить уксуса по вкусу, водички кипяченой чуть, соевого соуса пол-флакона и порезать туды пару пучков кинзы. Промять руками. Бросить туды нарезанный соломкой рубец. перемешать. Поставить на ночь.

Утром жрать.

TERMIT: Шкембе чорба:

Это национальное болгарское блюдо. Шкембе — желудок по болгарски, чорба — суп. Имеет острый и обжигающий вкус (обязательно есть горячим). Часто употребляют с похмелья — освежает. Перед употреблением положите ложку-другую приправы, суп должен быть слегка кисленьким от уксуса. Добавьте и чили по вкусу. Приятного аппетита!

Желудок помыть, сварить в подсоленной воде (пр. 1 — 1, 5 л) до готовности, вынуть из воды и нарезать мелко ножом (кусочки примерно 0, 5х1 см). Вернуть в бульон, долить молоко. В сковородке нагреть масло, всыпать ок. 1 ч. ложки паприки (молотый сухой красный сладкий перец), энергично помешать на секунду и вылить в суп. Поставить на огонь и только довести до кипения. Подавать горячим. Отдельно подается в стаканчике приправа (без нее невкусно).

Приправа: чеснок раздавить, добавить уксус. Подать чили для дополнительной остроты, как кому нравится.

После вчерашнего, да под холодную ракийку, милое дело.

Чесночной заправки и острого перца желательно побольше, если конечно желудок позволяет.

Курамнасмех: Едал я эту чорбу в Болгарии несколько раз. ИМХО — не надо с уксусом усердствовать. Я в первый раз, вместо того чтобы только чеснок из уксуса выловить, весь соусник в суп бултыхнул. Испортил суп. По моему опыту, надо добавлять туда только чеснок и паприку.

А под холодную ракию…мускатную…вкусно. И сразу кебабче закусить.

ЗЫ: а вообще, у них прикольные названия супов. Суп — чорба. С бараниной — агнешка чорба, с говядиной — телешка чорба, со свининой — свинска чорба, а вот с курицей не понятное название — пилешка чорба.

Мясо под ягодным соусом

V_Gudov: Изюминка мяса под ягодным соусом в том, что сок красной смородины придает мясу пикантный и своеобразные вкус. Мясо под ягодным соусом придет по вкусу самым настоящим гурманам. Рецепт этого блюда очень сложный, так как малейшая ошибка может испортить вкус, например, избыток соуса, может перебить вкус жареного мяса или наоборот сделать его сухим и жестким. Мясо под ягодным соусом лучше всего подавать с картофельным пюре.

Для приготовления мяса под ягодным соусом вам потребуется 500 г. свинины или говядины, лук, красная смородина, соль, сахар, черный перец, растительное масло.

Сперва, нарезаем мясо небольшими кусочками и обжариваем его на растительном масле. После чего нарезаем лук полукольцами и обжариваем его до тех пор, пока он не станет золотистым. Соединяем его с мясом. Затем выжимаем сок с красной смородины. Это можно сделать либо с помощью соковыжималки, либо марли. Полученный сок выливаем в мясо, добавляем сахар, соль, перец и специи по вкусу. Тушим до тех пор, пока мясо не станет мягким. В случае необходимости можно добавить немного воды. Блюдо готово. Перед подачей на стол мясо можно украсить зеленью петрушки или тертым сыром. При желании вместо красной смородины можно использовать бруснику, клюкву или черную смородину.

Мясо в сметане с вареньем

Бао: Берешь полкило мяса, режешь некрупными кусочками. В казанчик или алюминиевую кастрюлю с закругленным дном наливаешь подсолнечного масла сантиметра полтора, на большом огне и бросаешь туда мясо. Помешиваешь до корочки снаружи — чтоб схватилось. Потом бросаешь туда пару луковиц, порезанных не кольцами, а дольками, как будто дольки апельсина или яблока. Делается это так. Луковица разрезается вдоль пополам, а потом кладется срезом на доску и ножом под углом строгаются дольки. Перемешивая доводишь до золотистого цвета. Солишь. Потом добавляешь двести грамм сметаны, заливаешь кипятком где нибудь сантиметров пять над мясом, бросаешь три чайных ложки варенья — лучше брусничного или сливового, если нет любого, перемешиваешь, закрываешь крышкой и на час на маленький огонь. Раз в пятнадцать минут помешай. Через час пробуешь соус, досаливаешь и доперчиваешь по вкусу. А потом жрешь не тушеное и не жареное мясо, щедро политое соусом, в качестве гарнира лучше всего жареная картошка, но можно и отварной рис или перловка, облизываясь и. главное, не откусить себе язык. Неплохо посыпать в тарелке нарезанным зеленым луком.

Котлеты

Alebur: Диверсия:

горчица

Приятного аппетита!

Nafigator: Кхм… Мясосодержащее есть, капуста есть… Чегой-то не хватает. Однозначно!

teilnehmen: Хм! Котлеты без подливки — это, действительно, диверсия.

Котлета должна томиться в соусе, хотя бы элементарном: мясной сок-ложка муки — томпаста (или сметана) — чуть-чуть водички + специи

И что это за подозрительного вида масло, на котором Вы свои котлеты жарите?

cvt: Не снобствуйте. Котлеты нормальные, я, например, тоже к котлетам с соусом равнодушна. Масло обычное — см 1-ю фотку. Просто при таком освещении, и сковорода на донце темная, обгорелая.

Alebur: Я-то и не понял об чём речь. Таки да, масло всегда свежее, никакого повторного использования. Сковорода немного «загорелая», хотя в обычном свете выглядит абсолютно чистой.

И ещё, я всегда масло перекаливаю.

Соус был. Когда в лотке в духовке томилось, то я водички подливал. Специй в фарше по норме. Сметанный и томатный не

люблю, тем более с мукой.

Масло обычное: машинное растительное (30 % оливкового, 70 % подсолнечного).

Vlad.t: Это издевательство над котлетами, то что вы сейчас описали. Котлеты должны быть поджаренные, с хрустящей корочкой! Мммммм

teilnehmen: Никаких канцерогенных поджаренных корочек! Только соус.

И масло для жарки должно быть абсолютно новым, свежим и чистым как слеза. Кто использует масло повторно — тот враг самому себе.

Vlad.t: Да что вы понимаете? Зажаристая корочка на мясе, на котлетах… капающий жир… зажаренная на сале картошечка с чесночком…

Холестерины… канцерогены… ммммм… мняка

Kpok: Не люблю котлеты с соусом! Согласен полить только тем, что из них вытекает, ну или топлёным маслом! А вообще, «на вкус и цвет — товарищей нет»

Irlina: Рецепт домашних котлет из фарша (не мой)

Сочетание двух видов мяса в этих котлетах дает отличный результат — они получаются в меру жирными и очень сочными. Этот рецепт домашних котлет из фарша нашей семье нравится больше всего. Конечно, при приготовлении можно кое-что изменить (например, пропускать лук и замоченный хлеб через мясорубку вместе с мясом или добавить мелко нарезанной зелени к фаршу), но пропорции рекомендую попробовать именно такие.

Добавляю подробности:
Вам понадобится:
Свиной фарш 500 г
Говяжий фарш 500 г
Лук репчатый 2 шт.
Соль пищевая 1 ч.л.
Перец черный молотый 1 ч.л.
Хлеб пшеничный 100 г
Молоко коровье 200 мл
Растительное масло 50 мл

Смешаем 2 вида фарша в равных частях — свиной и говяжий. У меня был достаточно постный фарш из говяжей лопатки и фарш из свиной корейки (не слишком жирное мясо само по себе, но с прожилками жира.

Мелко-мелко нарезаем лук и добавляем его к фаршу вместе с солью и перцем.

Кусочек подсохшего белого хлеба замачиваем в молоке до мягкости и разминаем до более-менее однородной массы.

Добавляем замоченный хлеб в фарш и тщательно вымешиваем. Готовый фарш должен быть однородным и пластичным.

Из фарша лепим овальные котлетки и жарим их с двух сторон в небольшом количестве масла на средне-слабом огне (чтобы они прожарились, но не пригорели).

Шашлык

Yarri: Способ, которым я жарю шашлык. Не беру в расчет маринады, их все делают на свой вкус. На рынке при покупке мяса (хоть свинины, хоть говядины) прикупаю еще самый толстый кусок сала (около 10 см). По приходу домой прежде чем мясо разделывать — сало в морозилку. Мясо начинаю разделывать для маринования когда сало уже достигло конститенции кирпича. Затем острым ножом срезаю кожу и нарезаю вдоль тооонкими полосками. Цель — чтобы перед нанизыванием на шампур обернуть кусок мяса этой самой полоской. Мясо получается гораздо сочнее, сальная шкварка просто как добавочка к аппетитному куску мяса. Особливо такой способ касается готовки именно говядины. Свинина-то быстро готовится. А вот те, кто только говядину ест — имеет шанс попробовать не совсем сухой кусок.

Курwіметр: Рецепт, по такому случаю… Вымутил у знакомого армянина из ресторана.

Долго не мог понять, как у него получается такое фффкусное мясо… шашлык… чалагач по ихнему, вопщим.

Берем мясо (свежее, само собой) на косточке (корейка, например. Это не национальность, это такое мясо.)

Разводим в плошке пополам соевый соус и мёд. Травки по вкусу туда же резаные или сухие(необязательно). И этой…э-э… «мулякой» натираем мясо незадолго до жарки. За полчаса или меньше. «Только мясо, соевый соус и мёд. Делаем мясу массаж. И на мангал» © рецепт от армянина.

Мед дает корочку, мясо внутри не сохнет. И фсё!

Всем приятного похудания.

Мясо на гриле

AGS: Я раньше увлекался свиной шеей на шампурах, теперь надоело. Да и подгорает мясо сильно.

В последнее время так мариную мясо:

Беру ребрышки или корейку на кости (те же рёбра, но необрезанные).

Замачиваю в смеси яблочного уксуса и масла. Туда же всякие сухие травки.

Мариную не больше 1, 5–2 часов и на решётку.

Kleshiy: Уксус — зло!:)

Выдавленные руками лимоны, обязательно при этом сделать зверскую рожу. И крупно порванная кожура туда же.

Остальное аналогично. Соль либо в последний момент, а последнее время и ее не добавляю — и так вкусно, как оказалось.

AGS: Главное не передерживать в уксусе. А результат тот же.

Kleshiy: Так и в лимоне передерживать нельзя. А то будет не подмаринованное мясо для шашлыка, а Ктулху знает что.

Хороший индикатор — лук. Когда лук еще хрумкий, но уже маринованный — самое то доставать шампуры.

michel007: чтобы никто не пугался страшной рожи, можно в кефире. Очень неплохо, но вкус несколько диетический…

Когда лень возиться, покупаю в Ашане (именно в нем, там какой — то вкус, как будто для костра) домашний фарш.

В фарш много лука, специй, на решетку и на углях. Лучше, чем котлеты со сковородки.

biv: лимоном только готовое! Кислоту берите из айрана или кефира + лук + адыгейская соль.

деревенщина: Я сёдня свининку ломтями порезал, трохи отбил, густо засыпал карри, и на решётке на угольки.

Вареная картошка, тазик с помидоро-огуречно-черемшовой смесью, плюс водочка. Шибко полезно для моей организьмы.

Не могу понять, откедова взялась черемша, в тайге снег лежит. Но продают.

Мясо под шубой

Ptica: А не потроллить ли мусьежа Лапа, показать ли некоторым Джентльменам варианты заполнения небольшого количества свободного времени, подумали Дамы…

МАЙОНЕЗ
Провансаль
ЕЖК
Золотой

Serafim: А какое мясо и сколько в духовке?

Ptica: Нежирная свинина. В духовке держать до запекания сырной корочки (как на фото).

Serafim: А сыр какой?

Ptica: Любой твёрдый — российский, голландский, пошехонский и т. д.

В былые времена и плавленым или колбасным обходились, так что почти любой пойдёт.

Сыр в этом блюде — первейшая вещь. А вот лук кольцами, который предусматривался поверху морковки, мы давно убрали. Сначала потому, что я его не ем, а потом и вовсе посчитали, что так нежнее.

SergL: А я бы выкинул морковь и вместо неё нижним слоем положил бы много лука.

Домашняя колбаса

4478: Так, берем печень, легкие, сердце, мелко нарубаем, сердце можно на мясорубке, хотя все можно и через мясорубку пропустить при желании, так же картошку, лук, соль, семена укропа (по желанию), если хотите добавляем рис, все это смешиваем. Потом надо купить кишки, лучше бараньи, хорошо промываем, выворачиваем, так как снаружи есть жир, нужно что бы он оказался внутри, потом берем пластиковую бутылку отрезаем верхнюю четверть, потом берем кишки хорошенько привязываем ниткой один конец, второй конец нужно оставить открытой чтобы выходил воздух. Заполняем, плотно набивая, через каждые 30 см завязываем, когда закончите завязываем второй конец. Потом сразу варим, Внимание обязательно при варке, когда закипит и колбаса начнет всплывать нужно проткнуть колбасу зубочисткой в нескольких местах.

Приятного аппетита

Завязывать через каждые 30 см нужно после того как закончили набивать колбасу, можно еще добавить кукурузную муку, стакан. Ах да как нужно запихивать фарш в кишки, вот привязываем горлышко от бутылки а потом заполняем фаршем и чайной ложкой узкой стороной пропихиваем в горлышко.

Свиные рёбрышки в пиве

Бао: Порезать ребрышки (или хрящики) около полутора кило по косточкам, бросить в казан. Поставить на медленный огонь. Без крышки. Никакого масла. Залить поллитрой пива (лучше темного, но можно и светлого). параллельно кольцами режется лук — много. Лук помять, посолить, залить или уксусом, или лимонным соком. Сок лайма не советую.

Когда пиво выпарится, ребрышки-хрящики посыпать красным перцем и солью по вкусу. Перемешивая также на маленьком огне добиться подобия корочки. Потом залить еще стакан пива без крышки и уже на среднем огне перемешивая дождаться, пока выпарится половина пива. Потом вбросить лук, не особо отжимая, Все перемешать, закрыть крышкой и подержать пару минут на медленном огне — надо чтобы лук пропитался вкусом мясного сока, пива и уксуса(лимонного сока), но хрустел. после чего снять с огня, дать постоять минут десять, а потом жрать ребрышки (хрящики), запивая остатками пива.

Жареное мясо в соусе «Адобадо»

garem: Для коллеги Русла:
Жареное мясо в соусе Адобадо
Соус:
Ингредиенты
2 столовые ложки растительного масла
3 столовые ложки муки
4 столовые ложки молотого красного чили
2.5 чашки теплой воды
3 зубчика чеснока, очищенного и измельченного
1.5 чайной ложки сушеного орегано (она же душица)
1/3 чайной ложки молотого тмина
1 столовая ложка соли

Способ приготовления
В сковороде подогреть масло на среднем огне. Замешать муку и жарить до светло-золотистого цвета. Замешать порошок чили. Медленно добавить воду, помешивая и устраняя комки. Добавить чеснок, орегано, тмина и соли. Варить на среднем огне в течение 15 минут. Снять с огня и полностью остудить.
Мясо:
Порезать говядину томкими (1 см) блинчиками или свинину кубиками 3х3 см. Замочить в полностью остывшем соусе на 15 часов. Жарить по вкусу, соли по вкусу.

Rusl: Спасибо коллега.
Вижу в Вашем рецепте два недостатка: не люблю соусы на мучной основе и НЕНАВИЖУ реган (так его называют на Кавказе).
Я мясные маринады всегда на глазок делаю, 2–3 кг крупно порезанных кусков свиного антрекота и кило лука (знаю, мало, но мне хватает) заливаю сухим вином, или смесью лимонного сока и 5 %-ного уксуса (ничего святого, даже такое святотатство в списке моих грехов, самому стыдно), побольше чили, черного и белого перца, немного листьев мяты, пара гвоздиков гвоздики, тмин на кончике ножа, соль по вкусу. Пара часов в маринаде и готово, можно жарить.

Говядина с грибами и картофелем

rav48: Говядинка без пленок и проч. режется кубиками, обжаривается с луком. Потом добавляются крупно нарезанные белые грибы, спустя некоторое время это все солится, закрывается крышкой и доводится до полуготовности. Картошка режется кубиками и обжаривается на сковороде с подсолнечным маслом. Именно обжаривается (что бы бока карамелизовались и она приобрела золотистый цвет), а не жарится! Потом содержимое обеих сковородок смешивается, добавляется душистый перец горошком, рубленные петрушка и укроп. Хорошо добавить горстку кедровых орешков (чищенных, разумеется). Разогревается духовка, берутся горшочки, засыпаются этой смесью на 3/4.

А дальше как fork в UNIX-е. Можно залить жирной сметаной, а сверху залепить крышкой из пресного теста. А можно залить крепким мясным бульоном, а сверху потереть горку сыра, что бы он после расплавление запечатал горшок.

И в духовку до готовности (пока крышки не приобретут аппетитный золотой цвет).

Кролик, тушёный с грибами

V_**Gudov**: А не потроллить ли нам кого к вечеру на кулинарные темы?

Итак, имеем:

1. Вполне приспособленные к кулинарии руки (это я)
2. Свежеубиенный кролик
3. Отсутствие опыта и рецептов приготовления крольчатины

Делитесь!!!

cvt: Кролик хорош в вине. И с грибами. А Вы его вымочили?

V_Gudov: Это ж не заяц. Молодой кролик, тушка где-то килограмма полтора, не больше, грохнули часа три назад. Надо вымачивать?

Слушаю рецепт кролика в вине и с грибами. Мухоморы не предлагать

cvt: Порционные куски замариновать с луком, солью, пряностями и немного уксуса/лимонного сока — часа на 2 в кухне, обмазать майонезом, еще подержать немного, тушить в казане — я в мультиварке вообще-то готовлю — залив полстаканом красного (у нас свое полусладкое) и добавив грибы. Гарнир — картошка жареная на противне в духовке.

Пряности — петрушка, базилик, перец черный с белым молотый. Чеснока немного

Бао: К примеру, есть мысль приготовить его в казане с овощами по принципу дымлямы….

Обязательно вымочить в слабом уксусе. Отбить привкус. Только тушить. Можно сначала обжарить кусочки в кипящем масле, в нем же обжарить много лука крупными кольцами, масло слить, положить в казанчик обжаренные кусочки кролика и лук, подсолить, добавить с полкило сметаны, залить кипятком и тушить под крышкой на медленном огне часа два, периодически помешивая. Можно вначале добавить лаврушки и перец горошком — но это на любителя. Я, например добавляю в начале тушения пару столовых ложек брусничного или малинового варенья.

Зы. На вкус подливки в первый час тушения не обращайте внимания — вкус сформируется часа через полтора. Только тогда, а не ранее можно подсаливать, подперчивать по вкусу и т. д.

Иван царевич: Я филе кролика с грибами делаю:

Отдельно поджариваю мелко порезанный лучок, жарю грибы (можно в принципе любые, кроме покупных шампиньонов — они в Москве резиновые и безвкусные), когда грибы почти готовы высыпаю в них лук и добавляю сметану, держу на среднем огне еще минут семь.

Параллельно тушится порубленное небольшими кубиками филе кролика (предварительно замаринованное с приправами, травками, какие под рукой, и чесноком). Минут через 40 тушения можно добавлять в крольчатину грибы. Потушить совместно минут 10 и готово.

В самом конце добавляю тертый маасдам и тщательно перемешиваю, чтобы сыр расплавился, и соус стал однородный, придает блюду сырно-сливочный вкус.

Говяжьи рёбра

Dmitrij_Orenburg: Кстати, уважаемые, вопрос:
Есть говяжьи рёбра… Что сделать из них — жидкое, но «неизбитое»?..

Бао: Если на них почти нет мяса — только вываривать в хороший плотный бульон. На чем потом можно делать что угодно. Если мясо есть — есть варианты.

Dmitrij_Orenburg: Мясо, конечно, есть… Еще есть капуста и нут (это из ближайшего)

Бао: Так, значит с прожилочками и с пашинкой. Это самое нежное и вкусное. Есть капуста и нут. Наверное есть и картошка.

В любом случае режете пласт вдоль ребер и каждое полученное ребро с мясом рубите на кусочки сантиметров по пять в длину.

Вариант 1. Если есть глиняные горшочки.

В кажный горшочек закладываете пару-тройку рубленых ребрышек, кусочком размером с небольшую картофелину, капусту, штук двадцать нута, пол картошки, четвертушку нарезанного репчатого лука, желательно пол-помидора из банки, которые в собственном соку, пяток горошин черного перца и по листу лаврушки, подсолить, долить воды. Все в духовку. На пару часов. Кажные полчаса доливать воду.

Вариант 2. Если нет глиняных горшочков.

В небольшой казанчик (или люменивую каструльку с неплоским дном) кладете на дно порубленные ребра, бросить немного нута, сверху слой крупно порезанной капусты, слой лука, слой картофелин целиком (если крупные — половинками). Если есть помидорки в банке — целиком сверху. Перец горошком, пару тройку листиков лаврушки. Подсолить. Залить холодной водой. Поставить на слабый огонь. Часа через три получится неплохое блюдо. Среднее между первым и вторым, при этом жилки и пашинка говяжья будут нежными и мягкими.

Dmitrij_Orenburg: п.2: нут замачивать?..

Бао: Если настоящий узбекский очень крупный в оболочке — надо бы часа на три. Если израильский или магазинный — можете сразу бросать. Ведь идея нута, в чем его отличие от гороха нашего — чтобы он не разваривался, а был в оболочке, и

уже отваренный сохранял форму, а нежным был бы уже во рту, когда мы оболочку раскусываем.

Зы. Кстати, идея добавить за полчаса до готовности темного пива — неплоха, но с пивом надо готовить или бараньи ребрышки или свиные хрящики и совсем не так. Там зажарка в собственном соку делается и никаких овощей. Кроме лука кольцами. И то замаринованного и добавляемого за пару минут до готовности.

Dmitrij_Orenburg: 1. Говяжьи ребра(10 мин. обжаривал) + лук + морковь + капуста + нут(2 часа замачивал) + светлое пиво — 2 часа тушения после закипания…

2. Потом добавил специи, соль, чищеную нерезаную картошку(притопив ее) — еще 40 мин тушения.

Съел.

Спасибо форумчанам за общую помощь!!!

«Плов» с говядиной

Zemleroyka: Я сегодня буду делать плов. Не настоящий, а с говядиной.

Парную говядинку порезать мелкими кусочками, обжарить совсем немного. Свалить в кастрюлю. А потом нарезать лук, обжарить (плаксиво, но ароматно), то же самое проделать с морковкой, все это добавить к говядинке… бухнуть туда рис, барбарис и фигню из пакетика, на котором «что-то» написано.-) А потом следить, чтобы не пыхтело сильно и не пригорало.-)

ПС. Воду и соль я тоже добавлю.

Салаты

Вчера уснула лицом в салате, утром проснулась — кожа молодая-молодая! Всем рекомендую салат греческий и 400 водки: это чудо!

Грузинский салат

rav48: Раньше всегда делал «грузинский салат» (только не знаю, правильное ли это название)

Нарезать репчатый лук тонкими кольцами, откинуть на дуршлаг и хорошо промыть холодной водой. Смешать с томатной пастой, соль и перец по вкусу. Сверху посыпать тертым сыром.

Бао: ИМХО, лучше порезать лук кольцами, промять его в слабом уксусе с солью. Отдельно в каструльке водичку вскипятить, добавить туда томатной пасты где-то один к одному (сейчас лучше турецкую «помидорку»), горького красного перца, колечки лимона, зелень, довести до кипения на слабом огне помешивая и пробуя. Можно чесночка толченого добавить. Лук отжать, залить горячим соусом — отличная штука получается, как для макания шашлыка, так и для макания черного хлеба или цыпленка жареного. Или картошечкой жареной. Вилочкой подцепляя хрустящий лук.

Зы. потребляется и в холодном, и горячем виде. Можно не макать, а в тарелочку налить и лучок выложить. Хрустеть он будет.

Салат «Арабский»

Danochka: **Салат «Арабский»** (источник названия неизвестен)

2 апельсина, 1 средняя луковица, банка зелёных оливок без косточек (можно с начинкой — миндаль, лимон, мандарины), соль, перец, растительное масло.

Апельсины почистить, разделить на дольки, каждую дольку нарезать на кусочки. Лук почистить, нарезать тонкими полукольцами, ошпарить кипятком, потом залить холодной водой. Кто не любит слишком жгучий лук, может повторить сию операцию дважды. Оливки достать из рассола и порезать (на 3–4 части).

Смешать нарезанные апельсины, отжатый лук, оливки, заправить растительным маслом, посолить и поперчить чёрным перцем.

Может быть, набор ингредиентов и странный, но это вкусно.

По сообщению камрада **Syl**'а — с красным луком ещё вкуснее.

Ещё пара салатов от Даночки

Danochka: Ещё парочка салатиков из серии «На скорую руку, или Гости на пороге».

«Ананасовый»

Банка консервированных ананасов (кусочками, а не кольцами — чтобы не резать), граммов 100 твёрдого сыра, майонез, пара (или больше — по вкусу) зубчиков чеснока.

Банку вскрыть, сок слить (барышням на заметку — как клянутся нам глянцевые журналы, ананас расщепляет жир в организме), высыпать кусочки ананаса в салатник. Натереть туда же на крупной тёрке сыр, выдавить чеснок, заправить майонезом и перемешать.

«Бобби»

По 1 банке консервированной кукурузы, зелёного горошка и красной фасоли (НЕ в томатном соусе!), граммов 50-100 твёрдого сыра, опять же чеснок и майонез.

Банки вскрыть, жидкость слить, все бобовые высыпать в салатник, натереть сыр, выдавить чеснок, заправить майонезом и перемешать. Некоторые «гурманы» (хи-хи) зачем-то насыпают ещё и сухариков типа «кириешки» или подобных. Дело вкуса, опять же…

Салат «До дна»

Odessa: Итак… салат «До дна» — как ежедневный заменитель кошерного для всего СНГ праздничного

Оливье

Варим средних картошин и морковок в пропорции 2к1 (6 картошек-3 морковки например) в мундире

Яйца вкрутую — по числу картофелин(но можно пару лишних))

Охлаждаем…чистим

На терке начинаем натирать в подходящую тару (большую и глыбокую)

2 картошины…поперчить. слой майонеза…морковочку…слой майонеза… далее пока на закончатся

Снова слой майонеза сверху…натираем половину яиц… майонез…вторая половина. майонез

Готовый салат посыпаем рубленым зеленым луком… ненадолго в холодильник. готово

В качестве гарнира к любому мясу…

«Еврейский» салат

link: «Еврейский салат» он всего из двух ингридиентов, в этом прикол и еще в том, что его много не съешь, как мне объяснили. Это натертый плавленый сырок и раздавленная долька чеснока. Но без майонезика, конечно, никуда.

Очень удобно делать бутики для гостей. Нарезать белый батон(или купить нарезку), слегка обмазать слив. маслом с обеих сторон, в духовку подрумянить. Намазать чесноком полностью, либо одну сторону. Можно без него, ессно. Сверху смесь: вар. яйца с майонезом. Зелень. Все. Можно смесь приготовить заранее, тогда они будут горячими. Но и на утро после холодильника, если остались, тоже хороши.

Вар. яйца отлично крошатся вилкой в руке, чтоб терку не мыть потом. Это и быстрее, и форма смеси такая какой она должна быть. На терке так не сделать. Но тут и не надо так крошить, это не «Мимоза».

Крабовый нестандартный

Irene: Крабовый нестандартный (в смысле без риса и не опасный для талии):

2 больших листа пекинской капусты

200 г упаковка «крабового мяса», лучше, как ни странно, замороженного

1 банка сладкой кукурузы 300-350г

150 г выдержанного сыра (в том смысле, что не адыгейский и не сулугуни) — способ утилизовать неудачный сыр

1 большое яблоко или 2 маленьких (в том числе кислые и твердые, которые никто есть не хочет) — тоже способ утилизации

сок половины лимона

факультативно: сладкий перец

250 г майонеза

пол-чайной ложки какого-нибудь экзотического сладко-острого соуса.

немного сушеной зелени (например «Смесь для овощных салатов»)

Капусту и краб. мясо нарезать, сыр и яблоко натереть на крупной терке.

Делается за 15 мин.

Маленькая хитрость:

если сделать салат накануне праздника и сыр не натереть, а терпеливо нарезать на очень маленькие кубики (ребро 3–5 мм), то сыр пропитается майонезом — вкус очень интересный. Хранить ночь естественно в холодильнике и лимонным соком поливать непосредственно перед подачей на стол.

Овощной салат

dmiyur: Свежие помидоры, болгарский перец, стеблевой сельдерей, китайский салат, репчатый лук и оливки нарезаем, добавляем порубленную зелень, можно сушёную, солим-перчим, заправляем маслом, сметаной или майонезом (кому чем больше нравится). Способ нарезки ингредиентов и их соотношение на ваш вкус.

салат «Офисный»

rain: Салат **Офисный**

1б.горошка, 1б. кукурузы, сухарики ржаные и ветчина, нарезанная соломкой. Смешать с майонезом.

Соль и прочие приправы — по вкусу.

Салат «Нищенский»

SergL: Ингредиенты:
— банка красной фасоли (не в томате!)
— ржаные сухарики
— петрушка
— майонез

Фасоль и сухарики взять в пропорции 1:1, добавить мелко резаную петрушку, заправить майонезом, перемешать и сразу подавать на стол.

Сухарики годятся магазинные, но будет вкуснее с домашними: чёрный хлеб нарезать кубиками со стороной в 1 см, выложить на противень в один слой, щедро смазать подсолнечным маслом и сунуть в горячую духовку на малый огонь. Держать в духовке, периодически помешивая, пока сухарики не станут золотисто-коричневатого цвета.

Салат «Оливье»

Irene: Вот Оливье (на тазик):

0.7 кг картошки вареной в мундире
1 большая морковка вареная в мундире
2 яйца вкрутую
1 средняя луковица (салатная, или обычная, и кто не любит горечь — можно обдать кипятком)
300 г вареной колбасы (повседневный вариант) или вареной говядины или постной несоленой буженины (самый смак, но надо уметь выбрать буженину)
300-350 г соленых (обязательно) огурцов
1 банка 300–350 г зеленого горошка мозговых сортов
1 большое сладкое яблоко
немного укропа
300-400 г майонеза, по вкусу (некоторые любят, чтобы салат можно было уложить горкой, а некоторые, чтобы «плавал»)

и факультативно:

1 чайная ложка лимонного сока (если уверены, что салат будет съеден за один вечер) или раздавить дольку чеснока (если салата слишком много для компании гостей, можно раздавить чеснок после их ухода, тогда салат легко простоит в холодильнике два дня — вкус спецфический).

маслины без косточек, резанные пополам (на любителя)

сладкая кукуруза (тогда маленькую банку горошка и маленькую кукурузы).

Смертельный номер (сама так ни разу и не рискнула): молотый черный перец на кончике ножа. Надо быть морально готовым, что если переборщишь — придется выбрасывать весь салат.

Салат «Под шашлычок»

Panalan: Салат «Под шашлычок»

2-3 баклажана,

5-6 помидор, 3–4 болгарских перца (лучше красных), можно добавить 1 острый (это на любителя) Кстати вместо болгарского переца можно взять молдавский, гагашар гогошар.

Зелень (петрушка, базилик, укроп, ну и кому какая нравится), чеснок.

(Пропорции и количество овощей можно менять в зависимости от количества человек, длины шампуров, и наличия ингредиентов)

Овощи насаживаются на шампуры и запекаются на огне. Именно на огне пока прогорают дрова. После того как овощи пропеклись и обуглились, они снимаются с шампуров прямо в ведро с водой. После этого чистятся, обугленная кожура сама снимается. Затем овощи, зелень, чеснок мелко режутся, перемешиваются, солятся. Некоторые добавляют яблочный уксус, но на мой взгляд это лишнее. Рекомендуется есть вместе с шашлыком и лавашом, урча и чавкая.:)

Оливье малокалорийный

Irlina: Оливье малокалорийный — состав обычный: картофель отварить, но не разварить, огурцы свежие, яйца, лук (любой свежий), горошек. Постараться картофеля положить поменьше. Мясная часть — отварная куриная грудка. Не солить. И главное — вместо майонеза использовать йогурт не сладкий (у меня активиа) + сметана маложирная. Соотношение: 4 части йогурта на 1 часть сметаны(у меня 15 %-ная). Опять не солить, а добавить сухие травы и приправы, какие вы любите. Их не жалеть.

Тайско-вьетнамский салат

Flava: 3 крупных огурца (или 6 маленьких)

рыбный соус (или соль)

сахар

сок лайма (или лимона (или уксус (рисовый или)

чили перец — удалить семена (или не удалять), нарезать мелко (или соус)

4 ст.л. нарезанной кинзы (оч. хорошо с острой)

1/2 стакана порубленного поджаренного арахиса (или кунжут)

как вариации, лук зелёный, базилик, морковь, соевый соус, лисья салата, пекинской капусты (обажренной или нет)

Вьетнамцы не столь любят острое как тайцы, поэтому можете не острить, тогда можно морковь, ростки фасоли, креветки.

некоторое время (~15 мин.) должно помариноваться, и вот нормальная еда, а не нямка.

Скажи нет маянезику.

Салат с селёдкой

КАССАНДРА: Полезно держать в холодильнике филе селедки (типа «Матиас» или чего-то вроде) и упаковки вареной свеклы в вакууме (продается во многих супермаркетах, хранится долго, стоит дешево)

На селедочницу укладываете слой рубленого филе сельди, аккуратно приминаете, сверху тертое вареное яйцо, приминаете, натертую свеклу смешиваете с майонезом и укладываете сверху, салат (или закуска) готов, время приготовления — минут 15–20, с отрывом на что-то другое.

Маленькие хитрости: яиц должно быть не меньше свеклы, даже можно чуть больше, и между слоем селедки и яиц можно добавить чуть-чуть зеленого лука (не заменять репчатым, салат должен остаться нежным!)

Рецепт на случай «если внезапно пожаловали гости», чтобы не пришлось «спускаться в подвал и брать баранью ногу»

Салат из рукколы

Иван царевич: Салат из рукколы:
Руккола (почему-то принято не резать, а рвать руками)
Помидоры черри (нарезать на четвертинки)
Брынза.
Алес (в смысле больше ничего не надо).
Вкусно.

Naruto: Так уж и вкусно? Без бальзамического уксуса и оливкового масла? Да ни в жисть!

С ними же — очень вкусно!

Салат «Зимний»

ASDQWE: Раз уж жрачно-питательная тема пошла, дам пару рецептов на предстоящую зиму:

1. Аджика по-узбекски. Делается — элементарно. Берется примерно 20–25 стручков «жгучего перца», 2–3 кг «болгарского» и 10–12 луковиц чеснока. Все перемалывается на мясорубке и не требует НИЧЕГО. Кушается всю зиму в качестве антигриппинов и прочего. Я лично просто в литровые банки переливаю и в холодильник ставлю. Литра 4 мне хватает на зиму. И забыл, когда последний раз болел более 2 дней.

2. Салат «Зимний» (чисто мое название). Свежая свекла трется на терке, добавляется чеснок и майонез оливковый (сам лично майонез не перевариваю, но здесь — нужен именно он). Кушать сразу же, ибо быстро высыхает. Опять же — неповторимые ощущения.

ukusika: Точно соли не надо в рецепт № 1?

ASDQWE: Ни грамма не ложу. Вообще, соль — редкий ингредиент в моем меню. Наверное, поэтому стряпню экс-супруги с трудом съедал — предпочитал сам готовить на семью.

Кому не «страшно» — попробуйте. Кто боится острого — рекомендую добавить проваренный томат. Тогда уже «убьет» весь острый привкус.

А вообще, я, как человек, в свое время случайно родившийся на Востоке, больше предпочитаю чеснок и красный перец в качестве специй.

Еще один рецепт — салат «***» сами можете назвать — был сделан из остатков продуктов в холодильнике к обеду.

3-4 помидора мелко нарезаются, туда же — грамм 100 мелко нарезанных крабовых палочек, 5–6 зубчиков чеснока на чеснокодавилке и перемешайте со сметаной. Вкусняшка.

Салат «Царица Тамара»

twohead: Свежую цветную капусту натереть на самой мелкой терке, зелень мелко нарезать, грецкие орехи размолоть, чеснок продавить через пресс, сыр натереть. Все смешать и заправить майонезом. При желании — немного подсолить.

Салат из дайкона

cvt: Из дайкона получается прекрасный редечный салат с мясом — тертый дайкон, немного спассированного полукольцами лука, отварное мясо соломкой. Посолить. Майонезом заправить.

Примечание: Дайкон можно заменить зелёной редькой

Салат из стручковой фасоли

Бао: Очень простой салатик из моего детства.

Раньше продавалась консервированная стручковая фасоль (Болгария, Венгрия). Сейчас ее почти нет или очень дорогая (Италия).

Поэтому берем грамм семьсот мороженой зеленой стручковой фасоли, отвариваем, охлаждаем, туда пару-тройку долек чеснока давим и заправляем майонезом. Результат приятно удивляет.

z_vong: Матушка так делает: обжаривает фасольку с лучком, что дает привкус грибов, дает остыть, а потом заправляет майонезом и соевым соусом (можно сметанкой и соевым соусом). И ням-ням.

2a42: Фасоль бобами, лук, вареная печень(говяжья), майонез. Этого салата к утру на столе ни разу не оставалось.

Салат из трески

Бао: Мой любимый салат. Отварная треска мелко пальцами крошится, отделяя косточки. Мелко режется лук. Отвариваются несколько яиц. Мелко крошатся. В глубокий плоский судок слой трески сантиметра полтора, обильно майонез, слой лука, майонез, слой небольшой яиц, потом опять треска и т. д. Верхгий слой — треска. Обильно майонез. На ночь — в холодильник. Весь майонез впитает треска. Для меня — обалденно. Кого ни угощал — аналогичные впечатления, правда с удивлением, что так просто и так вкусно.

Приправа к отраве

Хренодёр

C13: Таки кто-нибудь скажет что такое «хренодёр»?

Может это специализированный снаряд для запуска в головы, а мы тут все возмущаемся?

T55: Хренодер, он же горлодер, он же аджика, он же лече, он же ядрена смесь.

Перекрученные помидоры со всякой хренью — хрен, чеснок, с большой долей черного переца, и соли.

Общеизвестные названия соусов или видов консервов не совпадают по содержанию с этой смесью, название заимствованы и районированы по долготе и широте Сибири.

Помидоры шли с собственных садов и огородов, как правило позднего урожая, снятые в зеленом виде и дозревшие дома на полу.

Тара — не менее 3-х литровой банки, чаще всего 5 литровые, из под консервов фирмы «Глобус». Хранился до следующего урожая в погребах или в холодильнике.

Официальный рецепт неизвестен, поскольку являлся совершено секретным у каждой хозяйки.

Отличительная черта — стойкий, до неистребимости,

чесночный запах.

Употреблялся со всем, кроме сладкого. Иногда — вместо сладкого.

По популярности приготовления домашних пищевых изделий, на втором месте, после квашеной капусты.

Натурпродукт.

Наивысшей оценкой качества для хозяек, было определение: «…термоядерный горлодер», что свидетельствует о широких познаниях в области ядерной физики, в советских семьях.

rain: Коллега в хренодёр запускает небольшие помидоры, предварительно проткнутые в основании. И вот зимой выуживаешь из этой массы помидорку и…ммм… вкуснота!

Alebur:

Приблизительное время приготовления: 30 минут

Ингредиенты, используемые в рецепте:
Помидоры — 1кг
корень хрена — 100г
чеснок — 100г
соль, сахар по вкусу

Инструкции по приготовлению:

Помидоры прокрутить через мясорубку. Корень хрена почистить и натереть на мелкой терке или два раза пропустить через мясорубку. Чеснок подавить через пресс или тоже пропустить два раза через мясорубку. Все хорошенько перемешать. Посолить и добавить сахар по вкусу. Хранить в холодильнике.

Украдено: Ссылка

Чесночно-помидорная приправа

SergL: Ингредиенты: 3 кг спелых мясистых помидоров, 1 кг чеснока, 1 стручок острого перца, соль, подсолнечное масло.

Помидоры помыть, порезать на дольки. Чеснок очистить и помыть. Всё (и стручок перца тоже) пропустить через мясорубку. Посолить по вкусу, добавить подсолнечного масла по вкусу (мы добавляем 3–4 столовых ложки), хорошенько перемешать и разложить по банкам. Хранить в холодильнике или другом прохладном месте.

Соус грибной для пасты

Danochka: **Соус грибной для пасты** (макарон то бишь, если не выпендриваться)

4-5 крупных шампиньонов порезать ломтиками, кинуть на сковородку (желательно глубокую и с крышкой, чтобы в ней же потом и тушить), жарить на растительном масле. Порезать полукольцами одну большую луковицу, кинуть к грибам. Всё посолить, поперчить по вкусу и жарить до полуготовности.

Затем убавить огонь на минимум, грибы и лук залить кипятком (лучше, конечно, бульоном), чтобы они были полностью скрыты жидкостью. Добавить пару столовых ложек томатной пасты, несколько горошин чёрного перца, парочку — перца душистого, опять же парочку — гвоздичек, при желании лавровый листочек, ещё раз посолить, добавить по вкусу сахара (чтобы смягчить кислоту томата), всё перемешать, закрыть крышкой и тушить минут 20, периодически помешивая. Я в процессе пробую на соль и сахар — их всегда, особенно сахар, приходится добавлять.

Пока всё это булькает, варим пасту (макароны, конечно), вид её значения большого не имеет. Но всё-таки «гнёзда» или спагетти не совсем для этого соуса подходят.

Макароны — на тарелку, сверху — заливаем соусом и кушаем, урча от удовольствия.

Соус а ля песто

ukusika: А я вчера поэкспериментировала — сварганила соус а-ля песто. Только к зелёному базилику добавила листья амаранта и петрушки, вместо кедровых орешков (дорогие, заразы, 120 рублей за 100 грамм!) использовала семена тыквы (200 руб. за килограмм), а сыра у меня и вовсе не было.

Половину в морозилку, половину в баночку в холодильник.

Вылизала остатки из контейнера кухонного комбайна — вкусно! Ничем не хуже обычного песто. Сегодня добавлю в макароны.

Danochka: Я несколько раз делала песто, добавляя вместо кедровых орешков обычные подсолнечные семечки. Всё остальное — по рецепту, мне понравилось, вкусно получилось. А что такое амарант?

ukusika: Такое травянистое растение, я выращивать на огороде стала в этом году. Добавляю в салаты, в соусы вот тоже. Сам по себе по вкусу нейтрален, навроде шпината, только несколько, я сказала бы, терпкий. Чуть-чуть. Главное у него не вкус, а польза.

Ну в общем, мне это дело понравилось, буду в следующем году продолжать выращивать и амарант, и базилик… Если живы будем.

Аджика

jeka_grey: Да, а что есть аджика?

MeckiMark: Прокрученные на мясорубке красный (болгарский) перец, красный острый перец, чеснок, кинза, базилик, помидоры, соль, уксус, подсолнечное масло (?). Далее всё варится, раскладывается по банкам с плотной крышкой и настаивается неделю-другую.

Иногда делают на алыче вместо помидоров, иногда не варят(но мне не очень нравится).

С некоторыми изменениями получается так называемая «чеченская закуска».

Сибирский соус для пельменей

Бао: Сибирский соус для пельменей

Мелко нарезать репчатый лук и выстоять его около 3-х часов в клюквенном соке, добавить перец.

Соус для шашлыка

Kleshiy: Что касается околошашлычных блюд, ничего лучше крупно порубленных огурцов-помидоров не придумано. Соль отдельно, горкой. Лучок зеленый, травки по вкусу, лаваш. Можно взять молодую картошку, порезать пополам и на решетку, на тот же мангал, рядом с шашлыками.

Вот соусы… Это да. Взять помидорки, прямо с косточками (без шкурки), острый перчик (аналогично), травки подухмяней, чесночку, приправки по вкусу, все это в кашицу, чуть соли, сахара на кончике ложки, если слишком жидко — можно чуть томатной пасты, но это профанация. И на денек-другой в банку, под бумажной крышкой. Никакие кетчупы рядом не валялись!

biv: Помидоры?! В соус?! — Только тузлук! На айране, с чесноком и кинзой(петрушкой). Всё, завтра на Богословке.

michel007: Все эти соусы очень вкусны, но они не оттеняют вкус мяса, а забивают его.

Предпочитаю без соусов, но с красным сухим, желательно терпким. Жуешь кусочек мяса и просто запиваешь, вино лучше холодное.

Забыл- на вкус и на цвет товарища нет.

Бао: А я предпочитаю в маринад. в котором баранина мариновалась вместе с луком кольцами, добавить печеные помидоры порезанные, красный острый перец и довести до кипения — чтобы лук был не вареным, а хрустящим. Потом добавить зелень. И пользовать соус в горячем виде, макая туда шашлычные прелести. А вместо лаваша предпочитаю черные хлеб. А вместо красного терпкого — запотевшую в морозильнике водовку.

Воть.

Соус из лисичек

Danochka: Тальятелле с лисичками

2 порции
200 г тальятелле
2 зубчика чеснока
1 луковица
150 г лисичек
150 г сливок
пармезан
1 веточка тимьяна
1 пучок петрушки и базилика
оливковое масло

На сковороде разогрейте оливковое масло, обжарьте в нем измельченный чеснок в течение минуты и добавьте мелко порезанный лук. Обжаривайте на небольшом огне, и спустя несколько минут добавьте лисички. Обжарьте грибы, затем влейте сливки и убавьте огонь. Перемешайте сливки, грибы и лук, вложите веточку тимьяна и оставьте на медленном огне, время от времени помешивая соус.

Отварите тальятелле согласно инструкциям на упаковке и откиньте на дуршлаг. Извлеките из сковороды тимьян, он свою задачу уже выполнил. Соус еще раз перемешайте и выложите в

него пасту. Хорошенько перемешайте пасту с соусом, если последний покажется вам слишком густым — добавьте немного воды, в которой варилась паста. Подавайте, посыпав тертым пармезаном и измельченной зеленью петрушки и базилика.

Взято отсюда: http://www.arborio.ru/ Много интересных и вкусных рецептов, тесто для пиццы, к примеру, очень быстрое и простое. В общем, рекомендую.

Ягодный соус к мясу

КАССАНДРА: А по поводу замороженных ягод — так лучше всего сделать соус для мяса. Кидаете в кастрюльку ягоды, можно мороженые, добавляете чуточку воды, немножко сахара, провариваете до полумягкости, остужаете, протираете через ситечко (ну, это если в хозяйстве найдете, если не найдете, придумаете что-нибудь :)). Да, важно, если ягоды кислые (клюква, брусника), то нормально, если кислоты не хватает, добавьте лимонного сока (и не вздумайте добавлять какую другую кислоту, перспектива попасть в «Блокнот отравителя» в реале меня не прельщает:)).

Можно добавить чуть молотого острого перца, но это на любителя.

Отличный соус к любому виду мяса, особенно хорош к свинине и птице, тушеной, вареной, жареной, к любой, и очень хорош к жареному сыру.

Кстати, в холодильнике долго хранится, особенно, если перца или лимонного сока добавили.

Майонез

cvt: Если делать майонез самим, он будет вообще исключительно полезен. Я несколько лет сама взбивала, и даже вручную:) Хотите — на оливковом, хотите — на кукурузном (очень вкусный, кстати). Да хоть на льняном.

4 желтка, литр масла, треть стакана уксуса 6 %-ного, соль, перец. Вместо уксуса можно лимонный сок.

А вся покупная «здоровая» пища — это отрава. Соя вместо яиц, бррр…

При взбивании майонеза вручную количество калорий вообще не имеет значения!

4478: Яйца перед взбиванием надо сильно охладить.

Lara: А поделюсь-ка я своим неоднократно опробованным рецептом майонеза, вычитанном в поваренной книжке 1953 года.

В чём прелесть этого рецепта — никакого ручного взбивания, всегда делаю в стационарном миксере, на всё про всё уходит максимум 15–20 минут.

По составу этот майонез ничем не отличается от других рецептов, НО есть одна маленькая хитрость, которая значительно ускоряет процесс…

Соус майонез (натуральный)

Продукты (в гр.) на один кг соуса:

Масло растительное — 750,

Яйца (желток) — 6 шт.,

Горчица — 25,

Уксус 3 %-ный — 150,

Соль — 15

Сырые желтки смешиваются с солью и горчицей, затем, помешивая деревянной весёлкой, в желтки вливают тонкой струёй растительное масло, подогретое до 30–35 градусов (я грею масло, поставив бутылку с маслом в кастрюлю с горячей водой — и потом на огонь. Главное, не перегреть!). Когда большая часть масла соединится с желтками и превратится в густую однородную массу, прибавляют немного уксуса и соединяют с остальной частью масла, приливая его также тонкой струёй, а затем и с остальным уксусом.

Приятного аппетита!

Соус «цацики»

reader10: Мне очень нравится после отдыха на Кипре соус «Цацики» (произношение и соотношение ингредиентов может быть любое).

Натуральный йогурт
Мелко нарезанный укроп
Свежие огурцы без кожицы, натертые на мелкой терке
Чеснок
Положено добавлять соль, перец, иногда оливковое масло, я просто добавляю ложку или ложечку майонеза, вкус которого мне нравится (там уже всё есть).

Подходит ко всему.

Toranaga: очень свежий вкус у этого соуса, а если заменить чеснок на лук, огурцы на солёные огурцы ну или каперсы, и вуаля - тар-тар готов:)

и вообще, чем проще, тем вкуснее добавив в шашлычный кетчуп мелконарубленую зелень и много лука из миксера, на 100 % услышите оживлённый гул среди своих гостей у мангала

Соус «поблано»

garem: Шоколадный соус поблано:

Ингредиенты

0.5 кг перцев поблано (можно взять какие-нибудь другие крупные чили)

1 большой желтый лук, очищенные и разрезанный пополам (корневой конец следует оставить)

1 столовая ложка растительного масла

0.5 стакана неочищенных фисташек

0.5 стакана семян тыквы

0.5 стакана кедровых орешков

2 чайные ложки порошка чили

1 чайная ложка измельченного чеснока

1 чайная ложка молотого тмина

1 чайная ложка молотого кориандра

1 чайная ложка соли

0.5 чайной ложки свежемолотого черного перца

4 стакана куриного бульона

0.5 чашки грубо нарезанной свежей кинзы

60 г тёртого чёрного шоколада (не горького)

0.5 стакана жирных сливок

Способ приготовления:

Перцы жарятся на открытом огне до обугливания со всех сторон 7-10 минут, после чего запечатываются в пластиковый или бумажный пакет и остывают 15 мин. С остывших перцев снимается шкура, они чистятся от семян и стеблей, после чего их нужно крупно нарезать.

Тем же способом дарится лук в течении 10 мин (пока не начнёт становиться мягче) и остужается. После этого нужно отрезать ранее оставленный корень и крупно нашинковать.

В сковородке на среднем огне нагреть растительное масло, добавить очищеные фисташки, тыквенные семечки и кедровые орешки и жарить, помешивая, пока орехи не подрумянятся. Добавить перцы, лук, молотый красный перец, чеснок, тмин, кориандр, соль, чёрный перец и помешивать в течение 1 минуты. Добавить куриный бульон и кинзу и довести до кипения на сильном огне. Уменьшить огонь до малого и варить 45 минут. Добавить шоколад и перемешивать, пока не растает. Добавить сливки, хорошо размешать и варить еще 15 минут. Взбить погружаемым миксером.

Способ употребления:

Приготовленное (тушёное, жареное, печёное) мясо (птица, дичь) режется томкими ломтиками и поливается шоколадным соусом.

Перелётные блюда. Блюда из птицы

Кура на 8 Марта

Ura spb: Курицу разрезать на 6–8 кусков, посолить, поперчить и положить в латку.

Засыпать сверху нарезанным луком из расчёта 1–1, 5 кг лука на 1 кг курицы.

Добавить чуть-чуть водички (символически, дно прикрыть) грамм 50.

Накрыть крышкой и тушить на маленьком огне. Подаётся с рисом или гречей.

Причём самый смак не в куре а в подливе!

Куриная грудка

Ludwig_Gangofer: Просто и вкусно: берется куриная грудка, режется поперек волокон дольками толщиной 2–4 мм, солится, заливается молоком, затем туда выдавливается по вкусу чеснок (5–7 долек на 2–3 полугрудия). Оставляется в покое на 20 минут, а затем жарится на разогретой сковородке порциями в палец толщиной очень недолго и при постоянном помешивании.

Быстро, очень сочно и вкусно; полностью исчезает присущая грудке сухость и волокнистость.

Ещё вариант: Берем 1 куриную грудку без костей.

— режем её вдоль так, чтобы в сечении получившиеся колбаски были толщиной с сосиску;

— нарезаем эти колбаски поперек ломтиками толщиной в 1–2 мм;

— солим, заливаем молоком или сливками;

— добавляем перец или чеснок по вкусу;

— вливаем 1–2 столовых ложки соевого соуса;

— ждем сообразно чувству голода (1-30 минут);

— жарим ма-а-а-аленькими порциями в один слой на раскалённой сковородке с подсолнечным или оливковым маслом 0.5–1.5 минут;

— наслаждаемся.

Получается быстро, очень сочно и абсолютно не сухо и не волокнисто. Если передержать при жарке — то будет волокнисто и сухо, но всё равно — меньше.

Куриная грудка-2

Yarri: Взял куриную грудку.

Слегка подсушил полотенцем.

Чуток присыпал с обеих сторон солью и перцем. И все еще влажную грудку запанировал тонким слоем муки. Ничего лишнего.

Нагрел сковородку (Нева с толстым дном и стеклянной крышкой — супер — рекомендую) и влил масла. Немного.

Раскалил маслице и аккуратно положил грудку в центр сковороды. Прикрыл крышкой.

Открыл пивасика темного (дай, думаю, хлебну чуток пока готовится).

С некоторой ленцой переворачиваю грудку, дабы корочку плотную влагу держащую получить.

Достал луковицу. Порезал. Не мелко, но и не крупно.

Вывалил весь лук в сковороду и сразу прикрыл крышкой. Пусть впитывает аромат, пусть обжаривается.

Глотнул пивка.

Убедился, что лук уже запассировался. Поискал на кухне чеснок. Не нашел и дико разочаровался.

Глотнул пивка. И… плеснул его немножко в пассировку.

Закрыл крышку.

Достал из холодильника сметаны. ЖИРНОЙ сметаны. Ложки столовой три-четыре хватит.

Соли немного и перца. Ничего лишнего. Вру. Аниса добавил. И куркумы щепотку. Но они лишними не будут.

Перемешал. Открыл крышку и все это прямо поверх грудки. Не перемешивая в сковороде.

Закрыл крышку. Хлебнул пивасика. И оставил на мееелком огонечке потомиться минут 10.

Достал из холодильника еще пивасика. И вчерашние остатки спагетти отваренной.

Снял с огня сковородочку. Выложил на тарелочку спагетти, рядышком грудочку примостил и всю… ВСЮ пасту покрыл слоем сметанно-лукового соуса. Еще горячего.

Даааа…….

ScappaFlow: вот кого надо вместо Пиночета, Гитлера и иже с ними судить в Гааге, БТП!!! умираю от избытка слюней… записал в блокнот, отомщу позже!

Бао: Не умирайте. Камрад делал на растительном или оливковым масле и панировал только мукой. А вот если бы он или на настоящем сливочном бы, а лучше бы топлёном, да панировал бы не только мукой, а слоями — сначала в муку, потом во взбитое яйцо, потом в панировочные сухари, потом опять яйцо, а потом в муку — то тогда бы стоило за это умереть. А если в грудку еще и кусочек сливочного масла с укропчиком мелко нарезанным вложить в серединку, да так, чтобы оно не вытекло….

teilnehmen: Совет: прежде чем кидать грудку на сковородку и даже прежде чем солить-перчить, возьмите кухонный молоточек и досточку, положите грудку на досточку и отбейте её (грудку) как следует молоточком. Вот тогда уже солить-перчить и всё такое.:)

ukusika: Напомнил. Даю свой вариант — шницель из куриной грудки. Заворачиваем грудку в пищевую плёнку и отбиваем в плоский блин. Обваливаем последовательно в муке, в яйце, в кунжуте и брякаем на разогретую сковороду с маслом. Обжариваем с двух сторон.

Очень быстро и очень вкусно.

Ну да. естественно, после отбития солить и перчить.

Оладьи с куриной грудкой

Abana_mat: Не люблю белое мясо

Поэтому — рецепт

Куриную грудку, с одной курицы около 1 кг, мелко рубим (Боже упаси использовать мясорубку!!!)

Так же рубим среднюю луковицу, мешаем с курицей и заправляем пакетом майонеза, полкило который

Курица, лук, майонез должны постоять полчаса

Взбиваем 5 яиц, перемешиваем с курицей, постепенно добавляем муку, что бы получилось тесто для оладьев

Солим, перчим совсем немного. Жарим как обычные оладья

Сметанный соус от Алекс3 очень даже подойдёт

Alex-z: С виду ничего, но пакет майонеза всю эротику портит.

rav48: К таким оладьям самое то будет грибной соус на белом вине (мечтательно…)

S.U. Shnyak: Майонез, а поверх еще сметанный соус? Вообще майонез использовать в горячих блюдах — излишняя роскошь. Он ведь все равно при термообработке разложится на составляющие. Лучше уж тогда сметану или какой-нибудь другой густой соус (грибной, например).

Abana_mat: Майонез, в данном случае, маринад. Альтернативы ему не вижу

S.U. Shnyak: — Аа. Ну а я сейчас стараюсь вообще майонез не использовать. Во-первых, это вредно, а во-вторых — бодяжат, а самому делать некогда. Заменяю либо кефиром, либо сметаной. Кстати, шашлык можно и в кефире помариновать (если ничего другого нет).

rav48: Если как маринад, можно попробовать горчицу с лимонным соком.

Alex-z: Бальзамический уксус со взбитым яйцом. Не пожалеете.

Abana_mat: Кефир — это интересно, надо будет попробовать

Всё вкусное или вредно, или полнит (цы)

Rabinovich: Не стОит. Мариновать мясо — себя не уважать. Нужно брать для шашлыка/гриля такое мясо, которое в маринованиии не нуждается. Только непосредственно перед закладкой на мангал посолить и дать чутка на солнышке полежать. А все маринады имеют право на жизнь для плохого мяса.

Кура с творогом

Egor: По требованию некоторых камрадов…

Кура с творогом
Ингредиенты:
Кура -1, 200 кг.
Майонез — (пачка стандартная).
Соль, перец чёрный молотый, или приправа.
Чеснок — 2–3 зубчика
Орешки кешью — 150–200 гр.
Лук — 2 луковицы (средние).
Творог — 250 гр.
Картофель — 1, 5–2 кг.

Взять куру, весом не менее 1, 200 кг. Выпотрошить, вымыть. Насыпать в миску на глаз где-то две жменьки соли и щепотку чёрного перца, перемешать. Почистить 2–3 зубчика чеснока, пропустить через чеснокодавку, натереть куру чесноком изнутри и снаружи, а также смесью соли с перцем. Если есть «приправа для жарки куры», то можно натереть ею и чесноком. За счёт того, что в смеси есть молотая паприка, цвет готовой куры будет красивый, зажаристый и румяный.

Отдельно приготовить творожную смесь, чтобы положить внутрь куры.

Взять одну пачку творога (250 гр.) и перемешать с двумя средними луковицами пропущенными через мясорубку, в эту смесь добавить орешки кешью (можно купить маленький стандартный пакетик в магазине). Всё это перемешать, поместить в куру и зашить брюшко. Иногда я, в смесь чеснока соли и перца добавляю майонез для смазывания поверхности куры. Так она будет очень вкусной и мягкой. Жарить в прогретой духовке. По времени — как обычно жарят курицу. Периодически, где-то через полчаса жарки, поливать куру выделившимся соком.

Если хотите сделать с гарниром — ещё лучше. Минут через 15 после того как положили в духовку куру, выложить вокруг куры очищенный картофель смазанный майонезом. Картофель будет очень вкусным и мягким (картофель резать пополам, чтобы прожарился быстрее).

Состав необычный, зато очень вкусно. Кто-то любит ещё добавить распаренный чернослив, но с орехами показалось

намного вкуснее.

Запеканка из кабачков и куриного филе

rain: Вчера делала запеканку из кабачков и куриного филе. Получилось красиво. Как позже оказалось, ещё и вкусно. Потому как пока ходила за фотоаппаратом, неизвестные успели отъесть половину. Так что, фото не будет (((

irlina: А можно рецепт?

rain: 1. Кабачок — 1 шт (был склонный к упитанности)
2. Куриное филе — 600 гр
3. Яйцо — 2 шт
4. Луковица — 1 шт (крупная)
5. Чеснок — 1 зубчик (если мелкий, можно два, но, опять же, на вкус и любителя)
6. соль, специи по вкусу
7. Сыр, майонез

Кабачок чистим, трём на крупной тёрке. Филе, лук с чесноком прокручиваем на мясорубке. Смешиваем с кабачком. Вливаем яйца (их можно предварительно взбить, если есть желание). Выкладываем в ёмкость, смазанную растительным маслом, солим, добавляем специи. Сверху можно посыпать мелко порезанным укропом. Сыр трём на тёрке, смешиваем с майонезом и выкладываем сверху. Ставим в духовку минут на 30–40 и выпекаем при температуре 180 градусов. Если кабачок даёт много сока во время приготовления, то дать выпариться лишней жидкости. Когда сырно-майонезная масса сверху стала приятного золотисто-коричневого цвета — достаём из духовки. Запахи в процессе по квартире — самые соблазнительные.

Приятного аппетита))

Курятина в панировке

Yarri: Тут недавно озаботился как нам сделать закусон под пиво, чтобы было относительно дешево, вкусно и без особого турнюра.

В общем, вспомнил острые ножки от КФЦ, немного походил по интернету, преобразовал под себя (косссссти нафффиг). Итак.

Берем в магазине охлажденные очищенные куриные грудки (1 кг на двоих — за глаза на весь долгий вечер). Панировочные сухари (можно заменить на раздавленные несладкие кукурузные хлопья). Красный молотый перец. Черный молотый перец. Карри. Пиво.

Мука 1 — 1.5 стакана. 2 яйца. Можно полстакана молока. 1 бутылку рафинированного растительного масла.

Маринад.

Открываем бутылку охлажденного пива и выпиваем сразу половину большими глотками.

Яйца и молоко взбиваем\перемешиваем. Добавляем соли (так чтобы на вкус было солено чуть выше нормы. Добавляем красного и черного перца. Добавляем полстакана муки. Получаем массу чуть жиже сметаны.

Курятину режем на кусочки размером с большой палец (человека. а не курицы). Всю ее опускаем в маринад и хорошо перемешиваем. Отставляем в сторону.

Готовим панировку.

Стакан муки, панировку, красный и черный перец, карри смешиваем в целлофановом пакетике (чтобы пылищи не было).

Ставим сковородку (толстую с высокими стенками) на огонь, наливаем масла для фритюра на два пальца, чтобы кусочки погружались почти полностью. Масло должно быть раскаленным.

Далее берем не дырявый пакет-майку из магазина, аккуратно кладем туда кусочки (часть маринада должна остаться в тарелке \кастрюле). После этого сверху насыпаем панировку из пакетика целлофанового. Закрываем\зажимаем\поднимает пакет-майку одной рукой и другой подбрасываем\подталкиваем снизу. Вся курятина равномерно обсыпется\покроется панировкой. После этого кладем пакет на стол рядом со сковородкой и начинаем выкладывать во фритюр НЕ ПЛОТНО (дабы не прилипли кусочки друг к другу). Через 4–5 минут переворачиваем, ждем еще 3–4 минуты и вилочкой вынимаем (можно даже протыкать для надежности подцепа), чтобы масло стекло обратно. Если все правильно, то уже выкладывая на тарелку куски будут суховаты

сверху.

Однако мясо получается внутри проваренным, мягким и нежным.

Допиваем остатки пива, хватаем тарелку, остальное пиво — и…..

С ножками можно фокус с панировкой повторять два раза (маринад-панировка-маринад-панировка), держа за край ножки, тогда получим более толстый слой сверху.

Тем, кому острое не требуется, можно красный перец исключить, а черный заменить на молотую паприку (хотя паприку можно и к рецепту выше добавить — не помешает).

Вся возня с грудкой и панировкой заняла чуть менее 25 минут.

Курица на бутылке

Лап: Берется куриная тушка, на нее намазывается смесь из кетчупа с майонезом и солью, мну еще любит в смесь красный перец насыпать:) Берется бутыль, чем шире горлышко тем лучше, в бутыль наливается вода, мну еще любит туда уксуса дофига налить. лавровый лист туда раскрошить и черный не молотый перец горошком насыпать, они придают аромат:) И курицу с бутылкой в Ж засовывают в духовку, смысл в том что из бутылки идет пар, уксус делает куру мягкой, а грили делают курицу с корочкой, то есть курица избавляется от жира и при этом не становится сухой

Курица на гриле

Бао: Курицу мариновать лучше в очень большом количестве давленного чеснока и зелени с перцем черным, солью и лимоном. Натирать этой смесью густо надо. дать полежать хотя бы пару часов. прежде чем класть на угли — соскрести умеренно. А вот непосредственно за пару минут до подачи часть «маринада» по кусочкам курочки навалить. Ну и красный соус острый горячий к ней хорош. В уксусе и вине мариновать бессмысленно. Не берет курочка маринад такой. Это если на решетке. А если на шампуре, то лимона выжать побольше, выдержать подольше и после снятия с шампура уже засыпать тертым чесноком с зеленью в лимонном соке с солью. Такое ИМХО.

Суповой набор. Горячие и холодные супы

Девочки!!!

Учимся варить суп с фрикадельками. Для начала необходимо очистить пельмени от кожуры…

Окрошка

Hippocampus: Короче, состав: квас, зелёный лук, просто лук, варёный картофель, колбаса, варёная курятина, варёная морковь… Возможно что-то забыл.

syl: Вареные вкрутую мелко покрошенные яйцы. А главное… квас иногда может быть заменен ПИВОМ. Например, «Балтикой N6».

Женщинов этим вариантом кормить строго не рекомендуется.

twohead: Пиво? В окрошку? Убью!

MoHaX: В очередь!!!

Томила: А я обожаю окрошку. Яйца, вареный картофель, колбаса или мясо, огурцы, помидоры, зеленый лук, можно редис, сметана, квас и посолить не забыть Также окрошку можно делать на кефире, а недавно мне посоветовали на газированной минералке. Но так я еще не пробовала

Gabitus: Редис не можно, а нужно.

KLeshiy: Волшебно получается на холодном томатном соке, кстати. Обязательно капнуть острого чили и кайена.

MoHaX: Нормальные люди при отсутствии КВАСА используют в качестве наполнителя для окрошки кисломолочные жидкости….

Hippocampus: Вот только ужасов не надо, это могут прочесть дети! Какой кефир, какая минералка?

А вот за редиску спасибо, забыл, дурень.

twohead: Чой-то вы понаписали…помидоры, мясо…. вот правильный рецепт: Редис, огурец, зеленый лук, укроп, вареный картофель, яйцо вареное, квас, сметана. Все остальное извращение…

Delet: У меня брательник варганил её как-то на Кока-Коле, уверял, что вкусно. Но я не рискнул. Рецепт окрошки. Когда дома нечего жрать, то всё найденное нечего надо мелко покрошить и

залить чем-нибудь. Вооот.

KLeshiy: А еще можно сделать окрошку на холодной водке. Только вот подавать водку надо отдельно, в запотевшем стакане. Выпить, и потом быстро закусить тщательно перемешанными твердыми компонентами, густо политыми сметаной. После чего пригубить холодного квасу и с вздохом удовлетворения откинуться на спинку кресла. Через 10 минут повторить процедуру, и так до появления чувства сытости.

Racer: Или до невозможности удержать стакан с водкой. В таком случае следует поместить лицо в тазик с твердыми компонентами, а водку и квас потреблять с помощью соломинок.

Gabitus: Обязательно должна быть отварная говядина. Без нее это уже не окрошка а так… квасу выпить вышли.

Danger: Да сколько можно!!!! Не терпит Окрошка кортопли! Глупость и ерунда. Уверяю вас, самый оптимальный рецепт — самый простой. Единственная сложность — квас. Делается так: берём пол-буханки бородинского (без тмина)! Срезаем с него корки и подпекаем их на сковороде до сладкого запаха. Оставшийся мякиш мелко крошим — только руками! — и в банку. 3-хлитровую. Заливаем ТЕПЛОЙ кипяченой водой. Температура воды — не выше 60 градусов (рука, опущеная в воду терпит 1, 5 минуты). Туда же столовую ложку живых дрожжей и две столовых ложки сахара. Оставим на 2 часа на подоконнике. За это время температура в банке должна понизится на 5-10 градусов. Этого достаточно. Засыпаем туда обожженые корки. НЕ ГОРЯЧИЕ!!! И, накрыв обратной стороной капроновой крышки банку, торчим 1, 5 суток на форуме УРСА-тм. Заметив, что время подошло к назначенному часу Х, идем на кухню. И ваяем, собсно, её Величество, Окрошку.

Что в этом деле особо важно, спросит нас кулинар-новичок? Фантазия — ответим мы, но укладывающаяся в строгие рамки приличий! Для начала, отметим, что Окрошка — это древнейшее славянское блюдо. Еда крестьян и пролетариата. Поэтому, определенные ритуалы и традиции при её приготовлении необходимы.

Перво-наперво, призвав в помощь Перуна и Мокошь (О, как, стихами!), ставим варить яйцы. На 2 литра сцеженного кваса у нас должно быть 6 магазинных яиц. Кипятим их безбожно до крутого состояния. Тем временем, режем меленько и тоненько заранее отвареный говяжий язык (черт с ним, вареная колбаса

тоже подойдет, 0, 2 кг). Затем, ничтоже сумляшися, трем на терке 2–3 огурчика и еще парочку медленно и меленько строгаем ножиком (это для хрусту!). Далее в разделываем редиску. Делим каждую из них на 4 части и режем, при помощи кухонного штангенциркуля, кусочками толщиной по 2 мм. А тут и яйцы подоспели! Ошкуряем их и кромсаем, как Бог на душу положит. Все летит в одну кастрюлю. Последний и самый важный штрих — зелень. Её должно быть много. Это, все-таки холодный суп! Обязательно — зеленый лук. Его режем средне — по 1 см длиной. Отправляем в емкость со всем вышеперечисленным — и - внимание! — дальше самый тонкий момент! Вымыв руки, начинаем перемешивать именно ими, голыми, то, что получили при смешении всех ранее приготовленных предметов.

Вот где познается мастерство кулинара! Перемешать состав так, чтобы колбаса, редис и белок проскользнули между пальцами невредимо, а желток и зеленый лук проникли друг-другом! Если это удалось, оставляем смесь в сторонке минимум на 0, 5 часа и занимаемся экспресс заправкой. Мелко режем всю оставшуюся зелень (укроп, базилик, петрушку, etc.), достаем из холодильника баночку хрена, сметаны и горчицы.

Прошло полчаса — и, собственно, подача: 2/3 тарелки заполняем окрошечной смесью, туда же отправляем по чайной ложке хрена и горчицы. Столовую ложку сметаны. Доливаем квасом и сверху присыпаем зеленушкой.

Вуаля!

MsPtichechka: О возлюбленные братья и сёстры мои! Попробуйте окрошку на свекольном отваре, и воистину возрадуется Ваш в жару страждущий организм (хотя сейчас почти зима, и в меню должны быть другие супы). Но!

Итак, Вы отвариваете паре свеколок, чистите их, натираете на средней тёрке, заливаете кипящей водой, добавляете лимонный сок или лимоную кислоту до состояния приятной кислинки во рту, а также соль и щепотку сахара. Пусть всё это остынет и постоит немного в холодильнике. Потом крошите туда всё, что считаете уместным в окрошке, и, конечно, сметану… Картофель, по желанию, можно покрошить с остальными ингридиентами, но многие любят горячим, вприкуску.

Попробуйте, воистину не будете сокрушаться о содеянном.

Rabinovich: По этой жаре, окрошка — наше всё. Я вот с утра сегодня быстренько сделал окрошечный салат (в надежде что дочь на обед заедет). Так вот у нас, опять же, семейное правило — зелень закладывается в первую очередь, её должно

быть много и она толчётся с солью. Потом закладывается всё остальное и уже не солится. Да, а огурцы я режу тонкой соломкой по высоте огурца. А квас, если своего по какой то причине нет, использую Очаковский окрошечный с хреном…

Irlina: Полностью согласна!
Но есть дополнение. Отдельно растереть желтки с горчицей и тоже в окрошку.

Panalan: Последние лет 5 предпочитаю вместо кваса сыворотку с кефиром. А редиску вы натираете или кубиками режете?

MeckiMark: Чего там перетирать?! В окрошке всё (кроме картошки и кваса) должно хрустеть!

Rabinovich: Будете смеяться — тоже соломкой. В общем, всё что народ натирает на крупной тёрке, я предпочитаю резать соломкой. Ну, кроме сыра для запекания, конечно.

MoHaX: Рекомендую *Тан*(либо идейно близкие аналоги). Подсел пару лет назад-с тех пор окрошку с другим наполнителем не воспринимаю в принципе…

Солянка

Danochka: Вот, собственно, что вышло:

По вкусу — приблизилась к моему идеалу солянки, который подавали в кафе на моей первой работе. Такая вкуснотища была!..

Бао: Надо не приближаться, а превосходить! Секретов всего три. Первое — варить как можно бОльшую кастрюлю. Второе. Не жалеть мелко нарезанных соленых огурцов и огуречного рассола. Третье. Относительно умеренно добавляя черных маслин с косточками, не жалеть рассола от маслин. Ну и четвертое — доводить до требуемой вкусовой гаммы перед самой готовностью небольшим количеством сахара и выжимаемого лимонного сока по вкусу перед потреблением. Как бы в пятых — если при готовности еще дать часик настояться в кастрюле — будет еще лучше. Ну и шестое — а завтра будет еще лучше.

Danger: Уж позвольте свою лепту — в качестве второго — мясная составляющая: свиные ребрышки, ветчина и твердый сервелат. В пропорции 3:3:1

Danochka: Рассол и огурцы — были, в качестве мясной составляющей — копчёная свиная грудинка, ветчина и остатки

салями. А насчёт маслин и их рассола — не знала, я их только в тарелку при подаче кладу.

Бао: Маслины черные варить, варить и варить — но только с косточками! Единственно, их туда добавлять где-то за полчаса до готовности. Но назаватра они и оно все равно вкуснее будет.

Варить на мясном бульоне, и мясо отварное из бульона вытащить до готовности, отделить от костей, и порезать соломкой, а кости бросить обратно для получения хорошего бульона.

А из мясного — чем больше сортов, тем лучше. И сырокопченой колбаски, пусть засохшей, можно кинуть, и варено-копченой, и копченой курочки можно, и пару сарделек или шпикачек. Главное всё соломкой тонкой резать, ну кроме охотничьих колбасок тонких — их можно тонкими кружочками.

Щавелевые щи

Бао: Щавельные щи — очень простой, быстрый и вкусный рецепт. В кипяток — банку хорошей тушенки, щавеля, ну там еще морковки, лучка, можно с зажаркой, можно без, картошечку — кто любит (я в супах, кроме картофельного и ухи, картошку не признаю), а самое главное перед вкусовой готовностью влить в кипяший суп тонкой струйкой пару сырых яиц. Кушать со сметанкой и посыпав зеленью и зеленым луком.

Тюря из томатного сока

Alebur: Итак, в первые на арене… тюря из томатного сока!

Ингредиенты:
сок томатный
сельдерей корень
сухари ржаные
кориандр семя
чеснок
лук
базилик
укроп
петрушка
соль по вкусу

Приятного аппетита!

Naruto: Если я правильно понял — варить не надо?
Очень аппетитно выглядит…. А ещё туда можно мясных/

колбасных обрезков набросать….

Alebur: Правильно поняли.
Варить не надо.
Замечательный антипохмелин.

Хаш

8K84: А вот этот рецепт тестировался супругой. Хаш получился как настоящий.

Для рецепта Вам потребуются:
— говяжьи ноги — 1.5 кг
— рубец — 500г
— чеснок — 2–3 головки
— редька — 1 шт.
— зелень петрушки, базилик, эстрагон — по вкусу.

Хаш из говяжих ног и рубца

Для начала, говяжьи ноги следует, разумеется, как следует опалить, поскоблить, тщательно промыть. Затем разрубить на части и замочить на сутки в холодной проточной воде. Можно просто залить холодной водой, но тогда ее нужно менять каждые 2–3 часа.

Сутки, прошли? Ноги снова, еще раз промываем, кладем в неширокую кастрюлю и заливаем водой так, чтобы, ее уровень был на 15–20 см выше уровня продукта. Кастрюлю ставим на огонь.

Заметим, хаш варят без соли. Не забывайте, что кипение не должно быть бурным. Ну и, конечно, периодически снимайте пену и жир. Пока варятся ноги, возьмемся за рубец. Его необходимо очистить, промыть, залить холодной водой и варить до исчезновения специфического запаха. Отвар этот затем выливаем, а рубец — промываем, режем и кладем в кастрюлю, где парятся ноги. Готовым хаш считается тогда, когда мясо легко начнет отделяться от костей. Тогда в суп нужно влить снятый жир и подать на стол очень горячим.

К хашу обычно подаются соль, измельченный чеснок, разведенный бульоном, редька, пряная зелень и лаваш, сейчас его можно купить в любом магазине.

Ершовая уха

деревенщина: С сёдня в отпуске. До 21 января. Отметил выездом на природу

Alebur: О-о-о-о! Вижу Окушков и Ёршиков!… Правильная уха! Теперь в Вас будут сковородками кидать. И правильно! Мне что ли одному отдуваться?

Ёрш — благородная рыба. Как уже писал: один ёрш в состоянии исправить рыбный суп в уху! А если их «немеряно», то это будет ершовая уха. Вкусно, полезно и поучительно.

vfywehjd: А как их в суп то ложить? С соплями или как-то обеззараживать нужно? Я просто летом несколько редкостных экземпляров выловил. А что с ними делать так и не нашёл. Кот кушать не стал. Семья в лице жены были недовольны и высказали устное порицание. Типа, зачем гадость приволок.

cvt: — Дожились… — горько сказали Дамы. — Ерши — гадость… как уху варить — не знают!.. Уху — супом обозвал!

Вымыть, выпотрошить, жабры выдрать. Вода, соль, луковица, перец горошек, лаврушка. Варить, пока не развалятся. Вытащить шумовкой, или процедить через сито если чешуя на дне

раздражает.

Вскипятить юшку, запустить куски окуней(потрошеных, без головы и чешуи (если лень — филейки срежьте). Или крупных чищеных ершей — без плавников! (Но ерша чистить… хоть и крупного…)

Сварить. Потом есть.

Нет — жрать!

flycat: и водки столовую ложку в котелок и палку из костра обугленную сунуть. Не знаю, уж зачем, но все время так делаем на Обском море из принципа — традиция-с, а потом — да — жрать… и водку тоже, которая осталась.

cvt: Ну, не знаю… зачем водку переводить… От правильно сваренной ухи косеешь, как от чекушки. А палку совать — дак там и так зола-угольки из костра.

Разве что — традиция…

AVD: Переношу с прошлой ветки, бо стыдно вам не знать ответа. Палка из костра действует на уху, как активированный уголь на желудок. Без палки уха мутная, а с ней — прозрачная, как слеза.

Тройная уха от Danger'а

Danger: Никакой картошки в ухе быть не может. Крахмал убивает вкус ухи. Рыба, вода, лук, соль. Пшено допускается. В очень малых количествах. Сам варю тройную. Сначала вываривaем мелочь: сопляк, густера, сорожка, окунек — то что меньше ладошки. Не потроша и не чистя. Варим долго. Когда в котле остается только чешуя и фрагменты крупных костей — все фильтруем через марлю. Доливаем выкипевшую воду. Далее идет рыба по-крупнее: шарман, красноперка (потрошеные, но не чищенные), головизна и хвосты крупных лещей, щучки, судака. Туда же бросаем почищенную луковицу и одну запеченную вместе с шелухой в углях костра. Вываривается опять до состояния косточек. Снова фильтруем и доливаем воды. Кипятим. В вскипевший бульон бросаем крупные куски крупной рыбы: лещ, судак, щука, сом. Лавровый лист, перец, соль. Все!

Уха от Шам. АНа

Шам. АН: Четыре судачка по килограмму. Хребты и головы с вырезанными жабрами, сварил в течении часа, затем вынул, долил воды, заложил луковицу, картошку, морковь и порезанного судачка (одного из четырех), посолил, поперчил, добавил молотых семян укропа и лаврушку. Как картошка сварилась — две порезанные помидорины и нашинкованный болгарский перец. За три минуты до конца — зелень, пертушка и базилик. Сегодня, чуть не захлебнулся слюной!!!!

Классический гаспачо

Фемид: Классический гаспачо

Порций: 6
Что нужно:
крупные, спелые помидоры 15 штук
огурцы 4 штуки
красные сладкие перцы 3 штуки
свежий чеснок 4–5 крупных зубчиков
черствый белый хлеб, желательно с отрубями 3–4 ломтика
лук красный 1 большая луковица
оливковое масло «экстра вирджин» 125 мл
хересный или красный винный уксус 4 ст. л.
крупная соль, предпочтительно морская 1 ст. л.
листья петрушки небольшой пучок
холодная вода, томатный сок или красное сухое вино по вкусу

Что делать:
Соль и чеснок положить в ступку, растолочь. Наломать хлеб, добавить в ступку; не прекращая работать пестиком, тонкой струйкой влить оливковое масло, размешать до однородности. Накрыть. Дать настояться 1, 5 ч.

Лук мелко нарезать и уложить в миску, залить уксусом. На каждом помидоре сделать неглубокий крестообразный надрез, опустить на 1 мин. в кипящую воду, снять кожуру. Затем разрезать помидоры на четвертинки и удалить семена. Огурцы очистить от кожицы.

Сладкий перец смазать растительным маслом, поместить в разогретую до 200 ˚С духовку на 10 мин., пока не появятся черные подпалины; сразу переложить в миску и накрыть. Через 5–6 мин. удалить кожицу и сердцевину.

Листья петрушки крупно нарезать. Затем небольшими порциями класть овощи в блендер, каждый раз смешивая новую порцию с предыдущей. Добавить лук вместе с уксусом. В последнюю очередь положить содержимое ступки.

Когда масса станет однородной, поместить ее в холодильник на 8 ч. Подавать в тарелках или стаканах, немного разбавленным

холодной водой, или холодным томатным соком, или смесью воды и красного сухого вина в равных частях.

Запечённый свекольный суп

Irlina: Очень хочется попробовать, но у нас жарко. Духовку включать не хочется. Но может кому-нибудь пригодится

Запеченный свекольный суп с семечками

Картофель — 1 шт., свекла — 1 шт., репчатый лук — 2 шт., чеснок — 2 зубчика, соевый соус — 2 ст. ложки, бульон куриный — 1 л, шпинат — 100 г, жареные семечки — 50 г, тесто слоеное — 250 г, яйцо — 1 шт., сок лимона — 1 ст. ложка, растительное масло — 2–3 ст. ложки, соль, перец — по вкусу.

Нарежьте картофель кубиком выложите в кастрюлю обжарьте на растительном масле. Добавьте свеклу, так же нарезанную кубиком, и две столовые ложки соевого соуса. После того как соус выкипит, влейте бульон. Отдельно обжарьте мелко нарезанный лук и чеснок. Добавьте рубленый шпинат и обжарьте. Переложите обжарку в кастрюлю и варите суп 15 минут. Посолите, поперчите и добавьте сок половины лимона. Разлейте суп по горшочкам, смажьте края взбитым яйцом, добавьте в суп семечки и накройте каждый горшочек куском теста и смажьте яйцом. Присыпьте семечками и поставьте горшочки в духовку, разогретую до 200 градусов, на 10 минут.

Щи по-эмигрантски

Mr. Ash: Шчи.

Сегодняшнее утро удачно завершилось успешным приготовлением щей, хотелось бы на всю неделю, но ведь сожрут все не позже, чем послезавтра!

Инструкция для дам, как готовить щи.

Ингредиенты:

1. Муж.

2. Сковородка поухватистее.

3. Субботнее путешествие в продовольственный супермаркет и

4. Порыв вдохновения при виде шмата говядины на мозговой кости, общим весом около 1 кило.

При помощи вдохновения и нежного взгляда на сковородку муж мотивируется закрыться на кухне и не выходить оттуда, пока щи не будут готовы, с перерывом на кратковременный сон. Собственно, все.

Что делал муж. Муж промыл мясо, залил его примерно четырьмя литрами воды, положил туда же луковицу, морковку, пару веточек сельдерея и поставил все это на огонь. Маленько подумал, и, воровато озираясь, спер из холодильника принадлежащую собаке еще одну мозговую кость, и присоединил ее к вареву, для навара. Да, пиво же! Все это действие запивалось мексиканской Короной, прям из горлышка, по-американски. Бульон побулькал пару часиков, после чего настала ночь и окончательное приготовление щей было отложено на утро вечера мудренее.

С утреца из бульона было извлечено мясо, жидкость вернулась на плиту закипать снова, а из холодильника выкатился кочашок капусты, полкило свежих грибов и другие игредиенты. По марксизьму, бульон полагалось бы процедить и осветлить, но муж, подумав, решил, что не графья, сойдет и так. Достаточно того, что при варке пена снималась. Итак, первыми в щи полетели грибы. Пока они там млели и томились, была настругана капуста, полкочна, почищена картошка, четыре средних бульбы, нарезан лук, большая луковица, и натерта морковка, две штуки побольше. Капуста присоединилась к грибам в кастрюле, туда же полетела нарезанная кубиками картошка, и пара нарезанных стеблей сельдерея. Чтоб не пропадал. Огонь был убавлен до минимального, чтобы еле пузырькалось, а лук был зверски обжарен до золотистого состояния в отдельно стоящей глубокой сковороде. Когда лук зазолотился, к нему добавилась натертая на

крупной терке морковь, а чуть попозже — два очищенных от шкуры и нарезанных кубиками помидора. Вся эта смесь тушилась еще минут пятнадцать, с добавлением пары-тройки ложек бульона из кастрюли, кроме того, в заправку влетела чайная ложка аджики, чуть-чуть перца чили и немножко соли. Потом утушенная заправка вывалилась в щи, затем соль, черный перец, пара листиков лаврушки, еще четверть часика все потомилось на плите и — вуаля! — щи по-эмигрантски готовы.

Шурпа

cvt: А выложите кто-нибудь любимый рецепт шурпы… С технологией приготовления. У нас на работе один мужик здорово ее готовил, да уволился. А я сама никогда не делала.

vlad.t: Лично я её делаю как плов… Тока заместо риса картошка и на выходе должен получиться густой супчик:) Не знаю, может это не шурпа, но у нас в семье всегда именно это называлось шурпой:)

Rizanin: О шурпе лучше всего спросить Татар или Чувашей.

Настоящая шурпа готовится из свежей баранины или свинины или все вместе и из их внутренностей в русской печи.

Остальное мясо закладывается на долгое хранение зимний период. Да, на средней Волге скотину в деревнях режут глубокой осенью.

Пряностей на Волге особых нет. Лавровый лист и черный перец завозные. Все остальное растет в огороде.

urmai8626: Не. Татар лучше не спрашивать. У нас шурпа это просто бульон.

Rusl: Кочевнички… густой суп… Дилетанты!

Шурпа по консистенции должна быть как нормальный суп, точнее говоря, в исходном варианте это был бульон. Но сейчас в большинстве вариантов фигурирует еще и картошка.

Приготовить очень просто.

Казан, костер, вода (в казане, а не в костре).

Дозировка всех ингредиентов ведется на глаз. С молодого барашка, срезают мясо на шашлык, остатка хватает на 25-литровый казан.

Жирную баранину, а еще лучше ягнятину, порубленную крупными кусками кидаем в холодную воду. Варим долго, обычно минимум 1, 5–2 часа, но степень разваренности мяса зависит только от вашего вкуса.

Вынимаем мясо.

Кидаем в бульон крупно порезанную картошку, потом нашинкованный лук (в случае индивидуальной несовместимости организма с вареным луком можно луковицы не шинковать, а просто порезать пополам).

Немного лаврового листа, можно добавить чуть-чуть

гвоздики. Соль, красный и черный перец по вкусу. В оригинальном варианте перца должно быть много.

Вариантов шурпы конечно не меньше, чем вариантов хинкала, но в основе это все тот же простейший бульон на жирной баранине, варившийся в походных условиях, поэтому не требуется никаких пассировок и прочих извращений.

Зимний борщ

КАССАНДРА: Борщ тоже разный бывает. Сколько хозяек — столько рецептов, а у многих и несколько. Очень рекомендую для зимнего борща в дополнение к мясу добавить копченую рульку и квашеную капусту. Тонкие ломтики рульки немного обжариваете-растапливаете в глубокой сковороде, добавляете тертую свеклу и (ВАЖНО!) квашеную капусту, в пропорции свекла-капуста примерно 1:1. Уксус добавлять не нужно, необходимую кислинку и цвет свеклы даст капуста, и привкуса уксуса не будет. Дальше — как обычно (не забыть томатную пасту добавить напоследок). В конце добавить немного копченого сала из рульки, перетертого с чесноком до малюсеньких катышков. Попробуйте — не пожалеете!

Рассольник

Alebur: Я вчерась наконец-то добрался до знакомого мясника на рынке и забрал у него оговоренную почку говюжью.

Придя домой, замочил ея (в воде, а не то, что вы(мн.ч.) все подумали).

Сейчас отварил, настрогал, и бросил снова отвариваться уже с корешками (лук, сельдерей, морква). Через час дойдёт.

Пока суть да дело, напарил перловки в СВЧ, прокипятил рассол огуречный, огурчики построгал, опять же коренья, лук и картофан почистил и нарезал.

Усё готово, шеф!©

Как бульон сготовится, так и дальше продолжу готовку.

В морозилку бутылку с НЕЙ сунул, хай замёрзнет.

Деревенщина: Не понял. Чё, бульон на одной почке?!

Alebur: Не… она же парный орган.

Деревенщина: Не, я не понимаю, какой бульон даже с двух почек. Я редко варю рассольник, всегда кусочек грудинки или мосол коровий варю.

Alebur: А-а-а-а! Вот в чём вопрос.

Камрад, Вы правы — на дополнительном бульоне нажористей получается.

Гороховый суп для ленивых

4478: Замачиваем горох на ночь, потом варим его, добавляем картошку, и варим дальше картошка и горох должны развариться, соль перец по вкусу, добавить жаренный лук, и в самом конце когда выключен огонь добавляем два взбитых яйца в суп. Приятного аппетита.

mitek68: Три раза перечитал рецепт — А где МЯСО??

Danger: Согласен, без мяса не еда. В гороховый суп лучше копченую грудинку, ну или любой копченой колбаски построгать, разумеется, при участии какого-либо еще мяса (тушенка, как бюджетный вариант).

А чтоб горох не замачивать, при варке добавить к нему соды на кончике ножа. На вкусе никак не отражается, зато разваривается почти так же быстро, как и картошка.

Rusl: Гороховый суп для ленивых. Рецепт мой.

Замоченный на ночь горох и куски копченных ребрышек варим на медленном огне, пока не сварятся. За десять минут до готовности солим по вкусу и закидываем с десяток горошин черного и белого перца. Когда суп готов, кидаем целую, разрезанную надвое, луковицу (почищенную), доводим суп до кипения и выключаем огонь. Минут пятнадцать потомить под закрытой крышкой, суп готов к употреблению. Любители могут за 10–15 минут до готовности добавить картошку.

Курwiметр: А я еще туда кладу морковку… Для вкусу и радости глаза. А то что это (оглядываясь на вчерашний рецепт), однотонная желтая похлебка… И обязательно потом в тарелке посыпать резаным зеленым луком. Получается светофор. Но вкусный. Очень, очень тяжело соблюдать меру… На копченых ребрышках…

Rusl: Гадость Ваша вареная морковка… оппортунизм и соглашательство, вот!

V_Gudov: Зачем вареная?! Морковочку надо немножко на сковородку, в масле, с лучком, но не пережаривать. А затем в кастрюльку.

Курwiметр: Эклектика и софистика… Вы еще скажите, что

жареный, вареный, пассерованый лук — это гадость.

Морковка сначала пассеруется с луком в сковородке (соотношение произвольное и зависит от личных пожеланий). На том жире, который вытопился в процессе варки ребрышек.

Тогда же туда же возможно, но я не практикую, положить горошины перца (или любые другие пряности и травки). чтоб потом их не вылавливать из тарелки или внезапно разгрызть, увлекшись поглощением супа… Жир впитывает запахи, которые долго потом отдает в бульоне.

Гороховый суп с рулькой

Бао: Когда из копченой рульки варим гороховый суп — главное не переварить мясо. Сначала полчаса- сорок минут в подсоленной воде с лаврушкой и перцем горошком проварить рульку. Вытащить ее, срезать мясо с кожей с костей без фанатизма, косточки положить взад, добавить гороха, проварить, пока не начнет развариваться, а уже потом добавить крупно тертую (резаную) морковку и крупно порезанный лук. И на мелкий огонь. Когда морковка почти готова — добавить немелко порезанное мсяо с кожей от рульки и протомить. В тарелку — зеленый лук и черный перец.

V_Gudov: И все-таки, лук с морковкой я предпочитаю слегка обжарить, а уже потом в кастрюльку. Еще хороший вариант — обжаривать не на масле, а сначала сделать свиные шкварки, а на вытопленном сале обжаривать. Шкварки можно внутрь, можно в суп. Недавно попробовал вместо гороха красную чечевицу. Результат умопомрачительный, но важно не дать развариться, она это делает быстрее гороха.

Бао: В случае зажарки, предлагаю все таки не сырое свиное сало вытапливать, а именно копченое. А шкварки, конечно в суп, если хватит душевных сил не сожрать их раньше еще шкворчащими с черным хлебушком.

V_Gudov: Спорно, коллега. Если бульон уже сварен на копченой рульке, то, ИМХО, не стоит запах копченостей делать слишком доминирующим, его надо ощущать на послевкусии, поэтому все эксперименты привели именно к сочетанию копченой рульки и классических шкварок из сырого сала. Проблема нехватки душевных сил тоже решается легко:

Вариант 1. Заранее спрятать в недосягаемое место черный хлебушек и поллитру (не наш метод)

Вариант 2. Шкварки делаем в двойной дозировке, тогда хотя бы треть таки попадет в суп

Rabinovich: Рецепт мой очень похожий на Ваш. Только морковь никогда не тереть, а только резать, плюс суповая приправа (где зелёную роль играет сельдерей и никакой петрушки), плюс мелкопорезаный чеснок за пять минут до готовности.

Это получился — СУП.

P.S. Правда вместо рульки использовал рёбрышки… Но это исключительно за неимением. Неделю потратил на поиски — безрезультатно. Оскудел ассортимент. А ещё год назад в магазине на первом этаже моего дома регулярно бывала.

Бао: Для горохового супа. конечно, нужна и копченая кожа и жирок под кожей (чем рулька хороша) — а на ребрах ее нетути. Поэтому, за неимением гербовой, пишем на простой. Что касается резаной морковки — приветствую всей душой. Ибо это правильно.

Пончик: Не согласен, морковка должна быть натёрта и поджарена с луком на сале.

К тому же копчёные рёбра в гороховом супе- это вполне кошерно. Кстати., гороху должно быть много. И я. лично, выступаю против картошки. в нём.

Бао: Млин, разве хоть какой то изгой, разночинец или еретик тут хоть слово сказал про картошку в гороховом супе?!!!!!! Аутодафе немедленно!!!!

Зы. Я сторонник сожжения на костре и для тех, кто картошку в борщ кладет.

OlgaM: А я против натертой морковки в супе! Любом! Только резаная!

Пончик: Шалишь! Она уже не просто натертая, а и обжаренная с луком (и с томатом).

Rabinovich: Поджарена с луком — да. Натёрта — нет. Уж извините, дружище. Может Вы и в плов морковку трёте? Я встречал таких людей. Впрочем, давайте без обид. К Вам ничего личного.

P.S. Кстати — никакого томата. Либо как-то тихонечко, в свою тарелку, чтобы никто не видел. Иначе бог весть что подумают.

Борщ от Бао

От составителя: С горохового супа (см «Гороховый суп с рулькой») дискуссия плавно перешла на борщ.

twohead: фасоль конечно получше будет…. но и картошка вполне кошерно… главное — не переварить….

Бао: Сразу видно — что двухголовый. Одна голова сказала мудрость — про фасоль, желательно крупную и темную, в вторая — глупость про картофель. Как можно не переварить картофель. когда борщ в огромной кастрюле долго томится?

twohead: насчет красной фасоли не согласен…она портит цвет борща…токмо белая….и это, если борщ томится без кипения картошка ни жисть не разварится…картоху разбивают пузырьки при кипении…и ваще дать кипеть борщу — значит убить его…

Пончик: надо правильно выбрать сорт, что б не разваривалась. Или закладывать незадолго до окончания — нет ни чего гаже в борще, чем разварившаяся картошка.

Бао: А если учесть, что самый вкусный борщ на второй, а то и на третий день, то картошки там не должно быть как класса. Должен быть вкус, густота от квашеной (ну летом можно и свежей) капусты, свеклы, лука, моркови и МЯСА!!!!!!!

Курwiметр: Да ладно… Может и есть где то в забытых богом местах, которые еще не посещала цивилизация высокой кулинарии, люди, которые свое жидкое варево без картошки называют гороховым супом или, упаси бог, борщом.

Конечно, тот якобы салат в кипятке, который у них получается, они могут назвать борщом, но с настоящим борщом у него столько же общего, как и у порнофильма с любовью… И единственное что их оправдывает, это неубиваемое «мне так нравится»..

lostbrain: Квашеная капуста в борще?! Ну, знаете ли… Вы бы ещё предложили салями в борщ покрошить.

Rabinovich: Я вот борщ просто не люблю, из за характерного сладко-свекольного вкуса. А вот в свежих щах, что я варю, картошка очень уместна. Правда, в меру.:)

Василич: Сладко-свекольный вкус прекрасно убирается сметаной….

Flava: а уксус зачем добавляют? и обжаривают? не для этого ли?

OlgaM: Убивать сладкий свекольный вкус? В борще? А я ложку сахара добавляю-чтобы сладость усилить….

Бао: Камрад Rabinovich, я тоже когда-то борщ любил глазами, но не за вкус.

Я экспериментировал почти пятнадцать лет. При том — что жена вкуснейшие борщи варила. Задачей ставил, чтобы цвет был, как на картинке, бордовый, и вкус не приторно-сладкий — а кисло-сладкий.

Нашел рецепт методом проб и ошибок..

Итак беру свиную рульку (сырую с кожей) и краешек говяжий. По килограмму и того и того. Варю бульон. Беру грамм восемьсот хорошо квашеной капусты. Пять-шесть средних свеколок, хорошо промытых. Четыре свеклы чищу картофельным ножом, кожуру в маленькую кастрюльку. Туда же крупно порезанные две неочищенные свеклы, туда же три столовые ложки уксуса (дабы цвет не пропал), заливаю бульоном и на маленький огонь.

Квашенную капусту в другую кастрюлю, туда же тертую на крепкой терке очищенную свеклу, залить бульоном и тушить. Пару часов. Туда же можно бросить горсть предварительно размоченной красной крупной фасоли и сухих грибов..

Из бульона вынимаю почти готовое мясо — отделяю от костей, режу крупными кусками. Фильтрую. Добавляю капусту со свеклой, мешаю, добавляю или пассированный лук, или мелко нарезанный сырой. Пробую. Добавляю соль, сахар, лимонную кислоту — чтобы было кисло-сладко. Когда приемлемо — добавляем мясо, а потом вливаем ярко бордовый бульон из маленькой кастрюльки — Борщ поставлен на вкус и поставлен на цвет… Каструлю выключить. десять минут выждать, разлить по тарелкам — туда давленного чеснока и зелёного лучка мелко резаного. Да с черным хлебом и черным перцем!

twohead: квашеную капусту в борщ….фи….вообще борщ по-настоящему хорош только во времена молодой свеклы, моркови, помидор и перца….

Naruto: Чевой-то? И чем таким пожилая свекла хуже

свекломолодухи? Ладно помидоры и перец, но свекла?! Ересь дитектид…. ога.

Или это всё про свежий воздух?

Не нравится квашеная капуста в борще — не кладите. Некоторые от отсутствия оной страдают, а тут «фи», типа, охальничают…

I_NRW: Мы с Danochk'ой сейчас лопали борщ с квашенной капустой. Очень даже ничего. Правда в рот много за раз не помещается, приходится почаще ложкой махать.

А людей говорящих о вреде картошки в борще нужно срочно расстреливать. Во имя спасении нации.

Бао: Я тя лично расстреляю. С тачанки. Но перед этим накормлю борщом. С квашеной капустой. Без картохки. С водкой. в усмерть!.

Молочный суп

westa2: Есть один, очень простой белорусский рецептик очень вкусного молочного супа:

— отваривается очищенный картофель, затем давится вилкой до средних кусочков,

— кипятится молоко,

— пассируется лук.

Все это смешивается, солится по вкусу и получается вкуснотища.

placet: Ох, помню я этот супчик!

Мамина подруга потчевала нас таким в 1973 г. Мы его вылили в окошко, когда подруга Женя вышла из комнаты. Вот только когда она вернулась, то с радостью налила нам добавки…. Эту пытку я до сих пор забыть не могу

Сюрприз в тесте. Вареники, пельмени, чебуреки и т. п

Вареники от Mayenne

mayenne: Уже на какой-то ветке было про окрошку. Вкусно очень получилось. А у нас думаю самое извесное народное блюдо это бигос. И русские пироги (вареники)

Компоненты:

Тесто: — около 0.5 кг муки около 1 стакан легко теплой воды соль

Фарш: 0.5 кило белого творога 2 луки 0.5 кило картофель соль, перец масло

Что с этом сделать? Тесто: на разделочную (?) доску или стол высыпать муку. В муке сделать ямку и влить полы стакана воды. Замесить муку с водой руками, добавляя большую щепотку соли. Если тесто через несколько минут замешивании слишком липкое — досыпать немного муки. Если слишком сухое и не хочет клеиться — долить немножко воды. Месить это до цельной консистенции, чтобы было как достаточно мягкий пластилин.

Фарш: Картофель раньше сварить и остудить. Раздавлить картофель, смелить в мясорубке или по-другому переделить на массу. На сковороде на небольшом количестве масла поджарить перекрошенный лук. Изжаренный — вбросить в картофель. Творог надо раздробнить и тоже добавлить к картофлю. Досолить, доперечить и мешать все вместе пока не скроются большие клоки сыра, картофля, надо сделать цельную массу. Из теста валиком надо сделать большой пирог толщины 3–5 мм. Потом из него стаканом вырезать кружки на пироги. Массу надо завертывать в кружки — кладем массу на кружок, кружок складываем пополам с массой среди и склеиваем точно край. Потом сделаные пироги надо вбросать по очереди в большой горшок на кипяток, легонько примешать чтобы не приклеились к дну и кипять (но не сильно) пока все не всплывут наверх.

Подается их с поджаренном луком, таком же как был добавлен к фаршу. Некоторый вместо лука поливают их сметаной. Хорошо выглядывают посыпанное зеленой петрушкой.

rav48:

> mayenne: И русские пироги(вареники)

Во как интересно! Только именно вареники, а не пироги

(русские пироги из сдобного, а не из пресного теста). Небольшие отличия:

1. В тесто добавляется яйцо.
2. Тесто 3–5 мм это очень много, упругое тесто с яйцом можно раскатать потоньше.
3. Никогда не мешается картошка и творог. Вареники с картошкой и жаренным луком отдельно. А с творогом (сладким, можно добавить чуть-чуть ванили, изюм) совершенно отдельно.
4. Очень вкусные вареники — с вишней (свежая вишня без косточек + немного сахара). Особенно это любят на Украине.
5. Вареники без сметаны — пустое дело.

:-)))

MoHaX: Это не*творог*-это у них так брынза(вроде) называеться.

Mayenne: Какая брынза? Творог! Белый, из молока от коровы. Вареники с творогом, сладкие, тоже у нас знают. Но самые известные это русские. С-ТВО-РО-ГОМ! Вот.

MoHaX: Вот откуда у поляков русофобия то пошла…Нас бы такой гадостью кормили под названием *польская еда*-мы бы тоже озверели(имхо)

rav48: Это дело надо будет выяснить. Скорее тут действительно какие-то проблемы с переводом. Я лично совершенно не представляю, что бы картошка с луком и творог в один вареник… Даже соленый творог (помните, был когда-то такой «Чайный»). Сало в шоколаде получается….

syl: Прежде чем ругаться, попробовали бы сначала. Я с женой обсудил, она говорит, что это будет вкусно. А она никогда не ошибается, у неё безошибочное чутьё на готовку.

star light: Эх, мужики Вареники с картошкой, творогом и луком очень, ну очень вкусные Кто не верит- пусть попросит жену сделать, пальчики оближешь

Вареники с творогом и зелёным чесноком

lostbrain: Особое удовольствие доставляют вареники с картошкой и жареным лучком, политые жиром со свиными шкварочками. Унд квашеная капустка с ледком. Потреблять в жару сидя в прохладном месте.

Racer: Сей деликатес изюмительно оттеняется прохладным (не ледяным и даже не холодным!) самогоном, употребляемым в количестве 30–40 грамм на 4–5 стандартных вареника исключительно с целью оттенению вкуса оных и приведения потребляющего в состояние полного удовлетворения.

Irlina: По вопросу вареников:

На 1 месте с вишней, Далее с клубникой и попробуйте с черной смородиной.

С малиной не пробовала, с абрикосами 1 раз, но, видимо, сам абрикос был не вкусный.

Rusl: Прелесть вареников именно в том, что даже самые деревянные клубника, вишня и абрикосы в них становятся вкусными.

Попробуйте, Вам понравится!

И еще. В рецепте вареников с картошкой преступно не упомянули завершающий штрих, без которого вкус не раскроется полно.

Каждую очередную партию свареного счастья выкладываем в тазик, добавляем сливочного масла и мелко порезанного или давленого чеснока. Обязательно тазик накрываем крышкой и энергично встряхиваем, но не взбалтываем.

Panalan: Надо соблюдать несколько правил.

Первое В фруктовые вареники в начинку добавляется сахар, чуть-чуть.

Второе. Ни в коем случае не складывать такие вареники в тазик. Вареники выкладываются на широкое блюдо в один слой, поливаются растопленным сливочным маслом и медом. Можно вместо меда посыпать сахаром.

Третье (типа по немецки) Um grossen familien niht kluven klac-klac, А то заканчиваются быстро.

А по поводу чеснока в вареники.. Боюсь консервативная часть

моей ячейки общества не поддержит это предложение. Разве что в порядке эксперимента. Отдельной порцией для экспериментатора…

Rusl: Камрад, Вы невнимательно прочитали. Тазик и чеснок относятся к варениками с картошкой, а не к фруктовым.

Кстати, после встряхивания тазик оставляем закрытым, для лучшей пропитки.

По фруктовым согласен, они слишком нежные, чтобы их встряхивать. Эдак самое вкусное — сок, будет просто бездарно потерян.

P.S. А что, кто-то пытался делать вареники с фруктами без сахара?

zkv: Задумалось. Завтра сыно собрался кобелировать на море. Не смотря на дождь. Ну так дело молодое. К тому же, какая разница, где мокнуть — под дождём, или под водой. К тому же, кто его знает, какая завтра будет погода. Так я его напрягу взять нырялки и чтоб принёс парных мидий и гребешков. И попробую из них варениким понаделать. Но тут сложностей предстоит много. Начиная от теста — у наших мидий мышца несколько жестковата, а гребешок, тот вообще термообработку не любит. Вкладывать ли в вареник с мидией как обычно, когда запекаешь её н углях, чуточку сливочного масла? и стоит ли подкисливать слегка гребешков уксусом либо лимоном, как я то люблю. Хотя, пожалуй, нет. Подкисливать гребешка для варениках пожалуй не надо.

Alebur: В Забайкалье есть удивительный рецепт варениках, подобного я нигде не встречал.

Называется «вареники с творогом и зелёным чесноком».

Для начала нужно заготовить зелёный чеснок, не путать с черемшой и колбой.

Выглядит примерно так:

Его обычно собираю на лесных полянах, опушках и т. п На вид трава травой, но листья уплощенные сочные, на сломе выделяют едкий сок. Запах типичный чесночный.

Потом его моют, обсушивают, режут и солят. Хранят в банках в холодном месте. Применяют как добавку в борщ, щи и просто так с хлебом, картошкой.

Я, кстати, пробовал делать подобное с пером и стрелками культурного чеснока. Получилось похоже, но всё равно не то.

Есть у этого чеснока одна специфическая особенность: в солёном виде он издаёт очень неприятный запах.

Вы(мн.ч.) когда-нибудь нюхали, как пахнет бытовой газ из обыкновенных газовых баллонов, которые многие используют для больших газовых плит?

Правда, непередаваемые обонятельные ощущения? Так вот это не газ так пахнет, он без запаха. Это пахнут метил меркаптаны — их для отдушки в газ добавляют, что бы утечку почувствовал человек.

И этот самый солёный зелёный чеснок пахнет так же!

А сам рецепт очень прост: сладкий творог смешивают с этим чесноком, делают из этого классические вареники, отваривают и едят. Запиваю, само собой, самогонкой.

Приятного аппетита!

Пицца из пельменей

Mukhomorka: Вычитала на каком-то форуме:

«Купил в магазине пельменей, пришел домой, кинул их на стол, а в холодильник не положил, отвлекся. Посидел в инете, пришло время поесть. Прихожу на кухню, а там на столе лежит один большой мегапельмень… разморозились они… А жрать хочется… Взял скалку, раскатал аморфную массу по противню, набросал сверху сыра и колбасы, помидоров порезал и поставил в духовку.

Ребята! В жизни я не ел пиццы вкуснее и нажористее.»

Перепечи

patriot: Замешиваем тугое пельменное тесто. Кто не знает: на стакан воды 0, 5 чайной ложки соли, 1–2 яйца. Для начинки: В корытце сечкой мелко рубим капусту (можно свежую, можно квашеную) с луком (лука по вкусу), подсаливаем. Отдельно 5-10 яиц взбиваем (только чтобы белки смешались с желтками) и подсаливаем слегка. Затем соединяем яйца с капустой. Масса должна получиться полужидкая, т. е. яиц больше, чем капусты. Формируем из теста корзиночки диаметром 6–7 см. Высота бортика должна быть 1 см. Затапливаем русскую печь. Когда дрова разгорятся, корзиночки кладем на сковороду и заливаем туда начинку, сковороду ставим рядом с горящими дровами, по мере подрумянивания сковороду поворачиваем, постоянно и обильно смазывая кисточкой всю поверхность перепечи гусиным жиром, можно маслом, салом. Еще вкуснее будет, если еще в процессе запекания в центр перепечи подливать этот жир. Не бойтесь: капуста впитает в себя все, но перепечи станут сочными. Приятного аппетита! P.S. Вместо капусты можно брать грибы, мясо, рыбу и что еще душа пожелает либо фантазия.

Томила: Всё было хорошо, пока не дочитала до фразы: Затапливаем русскую печь. Аааа! Где взять русскую печь?!!!

Mordovka: Купите электрогриль. Эффект русской печи дает(можно запекать, жарить шашлыки, пирожки).

Пельмени

teilnehmen:

4478: Нарушение технологии. Сделал сто штук — доску с пельменЯми на мороз до полного звонко — каменного состояния. Кто ж варит незамороженные пельмени? Только те, кто в них ничё не понимает.

Rusl: Это кто еще ничего не понимает? Понаехали тут Незнайки с Лунного города.

Свежие сочнее и вкуснее!

Не пробовали свежеслепленых? Так признайтесь честно, ничего постыдного в этом нет. Какие Ваши годы, еще успеете.

Заморозка от безысходности, чтобы не заморачиваться каждый раз с лепкой.

Rabinovich: Те, кто ничё в пельменях не понимают, как раз варят замороженные. А тот, кто понимает — последнюю доску с пельменями на мороз не выставляет. А греет водичку, запускает свежеслепленные, открывает бутылку беленькой любимой марки… И вот он — праздник сердца и желудка на фоне чувства выполненного долга.

V_**Gudov**: А вот не соглашусь. К тому времени, как последняя

доска выставляется, первая уже до кондиции дошла, и вот ее-то, родимую, и запускать надо. А с беленькой — все верно

Rabinovich: Вот знаете, коллега, это — вопрос принципиальный. Мороженых я поесть всегда успею. А вот сварить свежеслепленные… У них даже вкус особенный. С ними ничто не сравнится.

P.S. У меня немного принципов. Но тех что есть я придерживаюсь строго.:)

teilnehmen: Это для голодных, которые не могут дождаться еды, как те китайцы, которые сегодня картошку сажают, а завтра выкапывают, потому что «отсень кусать хосися». Настоящий пельмень должен сначала зазвенеть как бубенчик на морозе, только после этого он пельменем и становится, а не просто изделием из теста с мясом. Посему: пельмени — еда зимняя по преимуществу, а летом надо кушать летнюю еду: окрошку, грибы — огурчики и т. п.

деревенщина: Заморозка положительно влияет на вкусовые качества пельменей.

Но самое главное в пельменях — соблюсти правильную плепорцию при изготовлении фарша. И свинина должна быть жирной. А водка холодной

Я подозреваю, что вся прелесть в том, что тесто начинает вариться трохи раньше фарша. А вкусовые качества мяса обратно пропорциональны времени термообработки.

Rabinovich: Первый постулат оставляю на Вашей совести.:) По второму и третьему — полная поддержка. А вот насчёт водки… Последнее время пью водку только комнатной температуры. Если в холодном состоянии можно любую дрянь проглотить (это я про плохую водку:)), то при комнатной температуре с удовольствием пьёшь только хорошую. Поэтому холодной водке скорее нет, чем да.

Коллега teilnehmen неправ, поминая голод и китайцев. Это не при чём. Я просто люблю больше вкус свежеслепленных. А вот насчёт вкуса мяса — Вы правы. Однако хитрость тут не в том, чтобы морозить. Хитрость — в качестве теста. У меня жена — непревзойдённый мастер приготовления пельменного теста. Уж на что тёща знатная пельменьщица — и та недотягивает. Про всех остальных просто не говорю. Не встречались. Так вот, тесто что готвит жена, позволяет себя раскатывать очень тонко, не образуя

при этом дырочек. Поэтому наши пельмени от всплытия/закипания варятся не больше минуты. Обычно я варю 30 секунд. Всё, они готовы. И есть их лучше без всяких приправ, наслаждаясь вкусом непосредственно пельменя.:)

Примерно так.

Rusl: Точно! Заморозка позволяет скрыть огрехи пельменного теста. Далеко не у всех получается сделать его так, чтобы пельмень не раскрылся.

Тесто должно быть крутым и однородным.

Ну и перебарщивать с варкой нельзя. Здесь Вы тоже абсолютно правы.

Rabinovich: У нас ещё есть семейная традиция (как минимум в четырёх поколениях) не слеплять концы пельменей, т. е. они выглядят не как ухо, а как подковка. Что также сокращает время варки. Не получается комок теста по центру. Поэтому они кажутся какими то лёгкими что ли… В общем, сами летят в рот, да так, что остановиться очень трудно.

C13: Самый лучший способ лепки:

Panalan: Утро только началось, о они о пельменях.

Ну ладно…

И вот ты берешь большой, горячий хинкал, прокусываешь тесто, и выпиваешь мясной сок. А начинка с зеленью и перцем. И во рту начинает полыхать пожар. И ты заливаешь его холодным белым вином. Затем макаешь остаток в соус и заедаешь лавашом в который завернут сулгуни и зелень. И опять запиваешь вином.

……

Изверги вы (мн. ч). так и язву желудка заработать можно

teilnehmen: Смею заметить, дело всё-таки не в тесте, а в мясе. Берём молодого телёночка с молодою хрюнею фифти на фифти. Собстно, это всё, что нужно для щастя. Остальное по вкусу. Некоторые любят пожирнее, кому как.

Rabinovich: Вот тут принципиально с Вами не соглашусь. Для пельменей молодое мясо не катит. Точнее, свинья может практически быть любой (кроме нехолощёного хряка), а вот говядина — чем старше, тем лучше (тоже, конечно до известных пределов, но зрелая — обязательно). У меня с этим как раз проблемы. На рынках сейчас продаётся только молодое мясо. Поэтому достичь того, эталонного вкуса, что был при коммунизме, не получается.

деревенщина: Я не такой ретроград.

Я даже допускаю замену говядины изюбрятиной и сохатиной.

В юности экспериментировал с медвежатиной, но потом начитался ужасов про трихинилёз.

Бао: По пельменепре

ИМХО, самое главное в этой фотографии — это то чувство единения всей семьи, всех поколений, в процессе общего труда на

общее благо, когда от каждого — по возможностям, но кажому по вкусным потребностям. Вспомнил детство, аж слезы наворачиваются. А как было приятно ожидание за большим столом первой пайки этих вкуснейших пельменей….

Зы. Присоединяюсь не задумаваясь к лагерю неотмороженных супротив замороженных.

TransSib: Среди легенд революционного движения есть легенда о том, как Владимир Ильич и Надежда Константиновна уезжали из ссылки, которую отбывали в небезызвестном Шушенском. Их со-товарищи, провожая будущего вождя пролетариата, решили снабдить молодую семью едой на ох, какую длинную дорогу. Собрались и с утра в день отъезда налепили пельменей аж три тысячи штук. Сложили всё в мешок и вынесли в сени, где в холодке (минус 20–25) пельмени должны были замерзнуть и стать вполне транспортабельными. На одном из перегонов, где проезжающим дозволялось самим себе готовить еду, Владимир Ильич воскликнул, мол, ну вот и пельмешкам время пришло. И только тогда выяснилось, что мешок с тремя тыщами вкуснейших пельменей так и остался в сенях. Говорят, что осознание сего факта даже несколько подпортило Ульяновым радость от возвращения из ссылки.

деревенщина: Это дорого обошлось кровавому царскому режиму. Я бы тоже за мешок пельменей показал мать Кузьмы.

Бао: ИМХО, ПельменеПРЯ, она не разъединяет, а объединяет! Даешь вместо других ПРЕЙ ПельменюПРЮ, бессмысленную и беспощадную!!!!

teilnehmen: Лехко!

Пельмени в тарелке должны плавать в бульоне, а иначе какие ж они тогда пельмени!

А посему их не надо лепить герметически, иначе бульон не получится.

okinalex: И что это будет? Суп с тефтелями и клецками?

Rabinovich: Суп с фрикдельками в клёцках.

teilnehmen: А что Вы собственно имеете против клёцек, фрикаделек и тефтелей?

Вы ещё чешских кнедликов не ели! Вот уж где съел и тотчас умер от несварения.

lostbrain: Тады это будут не пельмени, а кусочки теста с вареным фаршем. Почти «жижгале» (чеченское блюдо).

Бульон (сок) должен быть именно в пельмене, поэтому правильная защипка — альфа унд омега труъ пельменя.

C13: Скорее всего, бульон должен быть приготовлен отдельно, а пельмени (тоже варёные) туда должны добавляться в процессе сервировки блюда. Иначе в пельменях как таковых исчезает весь смысл.

С точки зрения кулинарной физики, тестовая оболочка куска фарша служит именно для герметизации пельменя, чтобы мясо сварилось в собственном соку и пропиталось собственным

запахом и вкусом. Если пельмень сделать не герметичным, он пропитается чужим вкусом, мясо быстро выварится и станет… просто куском варёного фарша, без вкуса и сочности.

teilnehmen: Ну и как Вы будете во рту своём отделять и отличать отдельный бульон от внутрипельменного?

Всё то вы, господа хорошие, путаете пельмени с какими-то другими родственными блюдАми — то ли мантами, то ли хинкалями, где унутрянной сок должен у едока внутри горла стекать прямо в желудок.

Пельмень — он же воин, силу свою за родину в бульон отдаёт. Пельмени — они ж и первое блюдо одновременно, и второе. И десерт, и закусон. Пельмень — наше фсё.

Бао: Пельмени должны плавать в бульоне, а не в водичке от пельменей. Посему бульон варят отдельно, из сахарной косточки с кореньями петрушки и сельдерея. А пельмени варят тоже отдлно в большом количестве кипящей подсоленной воды, с лаврушкой и перцем горошком. И уж в тарелчку с бульоном из другой каструльки кладутся сплывшие пельмени. При этом, если тесто хорошее, а фарш сочный, то вкусы сока внутри пельменя и бульона различаются и смешиваются уже во рту.

Воть!!!!!

teilnehmen: Аха, это как раз тот вариант из древней книги: «Если к вам пришли гости, а у вас ничего нет, то отправьте человека в погреб и пусть он принесёт фунт ветчины, два фунта икры красной и полфунта икры чёрной…»

А ежели нету сахарной косточки? И петрушки с сельдереем, то что? Будете есть пельмени всухомять? От тото и оно!

Бао: Ну бульон то сварить хороший проблем особо никаких нет. Можно и из бульонки, можна из края, можно из грудинки. Ну а без бульона поем с удовольствием и с уксусом, посыпав густо черным перцем. И с маслом, но тоже с перцем. Можно заправку сделать с крепким уксусом и злой горчицей, но этой смесью пельмени не заливать, а намасленные по одному макать в уксусно-горчичную заправку, надкусив, высасывать сок и потом уже засовывать пельменю в рот целиком. Со сметаной лучше пельмени с печенью, очень гармонируют.

rav48: В Узбекистане ел такие пельмени (а других даже не видел): бульон из баранины, туда пассированные лук, морковь, болгарский перец. Еще встречал там и картошку, и кукурузу.

Специи. Потом в этот практически готовый суп кидают пельмени, закипаю, всплывают. Потом разливают по тарелкам, засыпают тертым козьим сыром и зеленью. Обалденно.

А сам иногда готовил пельмени по-своему: брал мороженные пельмени и кидал их на горячую сковородку с растительным маслом, мешал и обжаривал, пока они не станут золотистыми с корочкой. Потом складывал в глубокий противень, заливал сметаной, посыпал мелконарезанной зеленью, сверху всего этого тертый сыр. И в духовку до готовности.

Бао: Бдюдо чучвара называется. Пельмешки лемятся маленькими и не из кружочков теста, а из квадратиков. Поэтому форма у них характерная, как бы с крылышками.

Racer: Бульон должен быть внутри пельменей. В нем мясо готовится. Потому есть пельмени вилкой — варварство и преступление.

teilnehmen

Палочками!

KLeshiy: Я, например, в каждый пельмень в самую серединку фарша кладу кубик ароматной, крепко копченой грудинки, высотой примерно полсантиметра. И, обязательно, с то-о-о-оненьким слоем сала с одной стороны.

MeckiMark: Пельмени — блюдо народное. Мясо заготвливалось и употреблялось, в основном, зимой. Русский мороз — естественный холодильник, обеспечивавший согранность продукта. Все заявления о преимуществе свежеслепленных, но «мягоньких» (брр!) пельменях — от лукавого китайцев и испорченных цивилизацией обитателей городов.

Пельменям — мороз! Народу — пельмени!!!

Ура, товарищи!!!

teilnehmen: Уральские и сибирские, объединяйтесь! Только мы знаем истину в пельменестроении.

деревенщина: Наш оппонент Рабинович тоже сибиряк. Он мало того, что не замораживает, он и ест их без уксуса, горчицы, кетчупа, тертого хрена.

teilnehmen: Ещё поди и запивает кока-колой?

деревенщина: Не, запивает он правильно.

Rabinovich: Мало того что сибиряк, но и уралец тоже. Т. к. Тюмень в УрФО, а родился я в Башкирии, которая к Южному Уралу относится. Только вот что хочу сказать — то что я предпочитаю свежеслепленные, не означает, что отказываюсь от мороженных. А то, что свои пельмени настолько хороши сами по себе, что не хочется их приправами перебивать, не означает, что все остальные пельмени я ем без приправ. И горчица, и чёрный перец, и уксус, и хрен, и кетчуп и даже соевый соус — всё имеет право на жизнь.

Поэтому призываю не отказываться ни от чего. А расширять и углублять сочетание различных вкусов и технологий приготовления.

P.S. Одному моему товарищу, человеку глубоко верующему, в пост, в официальный рыбный день жена приготовила пельмешки с начинкой из креветок с сёмгой. В каждый пельмешек клалась очищенная креветка, завёрнутая в пластик сёмги.

А вы говорите мороженные vs свежеслепленные. Ширше надо быть в этих вопросах. Либеральнее.

деревенщина: Нет! Сёдня я жажду крови! Хватит, натерпелися! На баррикады!

Курwіметр: Тогда надо в пельмень добавить печенки в фарш.

С кровью. Лучку, естессно, чуть побольше, чем обычно… Да! И не замораживать. Варить свежим.

Правильный пельмень, ежли он с любовью слеплен, никакая метОда варки не испортит. Как и заморозка.

Rabinovich: …Позвольте пару практических советов. Во-первых, мясо крутите два раза. Если купили готовый фарш (ну, мало ли, может знаете место, где продают качественный фарш) — прокрутите его ещё раз. Лук, если лень мелко нарезать ножиком, можно тоже на мясорубке провернуть. Но тут одна тонкость — всю порцию этого фарша тогда придётся утилизировать зараз. Оставлять его на завтра, мол свежих пельменей налеплю, не рекомендуется. Мясо сильно теряет в качестве. Фарш вымешивается в однородную пластичную массу. Солится, понятно. Я ещё не стесняюсь заботливо и от души посыпать чёрным свежесмолотым перцем.

Если Вы лепили вареники, то с пельменями всё просто: тесто потоньше, делаете маленький вареник (диаметр сочня раза в 1, 5–2 меньше), потом его края загибаете, но не слепливаете, так чтобы получилась подковка, а не ухо. Варите в подсолёной воде (лаврушка, перец-горошек, бульонный кубик опционально). Приятного аппетита.

деревенщина: Я беру жирную свинину и говядину 50х50, кроме вышеперечисленного обязательно добавляю чеснока.

Бао: Ни в коем случае не используйте покупной фарш. Вся работа пойдет коту под хвост. Не поленитесь и пропустите мясо через мясорубку. лука тоже не жалейте. Еще вдобавок к сказанному камрадом Рабиновичем, в фарш во время вымешивания неплохо дополнительно влить немного воды или бульона. Ну а насчет слепливать или не слепливать края у защипанного полумесяца — так это на любителя. Я например, предпочитаю слепливать, потому что тогда можно за ушко цеплять вилкой, не протыкая пельиеню, тем самым сохраняя драгоценный сок.

Чеснок в пельменном, так и в котлетном фарше- на любителя — кто-то любит, кто-то нет., Поэтому на первый раз я бы не советовал.

ukusika:… как только мясо и муку куплю, так и налеплю. Добавлю в фарш собственные лучок, чесночок, петрушечку… одну часть сделаю классической, вторую китайскую — с добавлением перемолотой капусты (вкуса её не чувствуется, а

сочности добавляется, а третья часть будет с кинзой — для чебуреков!

PH55: В семейном разделении пельменного труда я всегда отвечал за тесто. Ни жена, ни дочка к даже не принимались за эту работу. Поэтому могу рассказать за тесто.

Ингредиентов минимум: мука, яйцо, вода и соль. Это всё. Всё остальное является лишним. Далее на стол насыпаем кучку муки, в горке делаем ямочку, как жерло вулкана, туда одно яйцо (если муки много, то два), соль и немного воды. Всё берётся на глаз, то есть это дело опыта и практики. Постепенно перемешиваем муку с водой, подливая воду по чуть-чуть. В результате должна получиться сухая структура в виде хлопьев. С непривычки кажется, что из этого сделать тесто невозможно. Далее руками вымешиваем это тесто, пока оно не станет однородным, гладким и как бы блестящим. Если воды было много, тесто будет липким, неудобно лепить пельмени. Да и не прочное оно будет. Тогда нужно подсыпать муки и ещё вымешивать — тесто впитает муки столько, сколько нужно. Слишком крутое тесто тоже неудобно для лепки — пельмени плохо слипаются и при варке раскрываются.

В моей семье далее тесто раскатывали на колбаски, которые резали на дольки, и каждую дольку в отдельности раскатывали. А у жены в семье тесто раскатывали на большой блин, и потом рюмкой вырезали кружочки. Это дело вкуса. Во втором случае все пельмени будут одинаковыми, калиброванными.

Бао: Единственно, надо дать тесту вылежаться пару часов, лучше в холодильнике.

Это классическое тесто. Но у него есть недостатки. При малом опыте или при разной муке оно может быть недостаточно эластичным, не очень хорошо лепиться, рваться во время лепки при тонкой раскатке.

PH55: Это я забыл указать. Тесто должно вылежаться, но обычно полчаса, больше не нужно. Оно тогда становится мягше. В холодильник тоже не нужно, по крайней мере я его туда не прятал никогда. Но вот обязательно его нужно прятать под перевёрнутую кастрюлю, чтобы не заветривалось. И в процессе лепки остатки теста тоже нужно держать в закрытом виде.

Бао: Можно или во влажное вафельное полотенце завернуть

(классический вариант), или в пакет полиэтиленовый.

Мы с супругой долго экспериментировали и алхимичили, в результате чего именно она достигла результата, который меня, как раскатывальщика и основного лепщика полностью устраивает — тесто эластичное, катается легко, лепится хорошо, протечек сока из пельмений практически не бывает. Как только жена ко мне вернется (полагаю, что это случится после семи вечера), я запишу рецепт и выложу.

…

Значится так. Рецепт пельменного теста, который выпытал у вернувшейся ко мне жены. Рецепт ею выстрадан аутем многолетних экспериментов и моего брюзжания по поводу недостаточной или избытачной эластичности, излишней проницаемости при варке или недостаточной способности к слепливанию. В кулинарных книгах ничего подобного нет. Уже года четыре и пельмени и манты делаем по нижеприведенной методе.

Итак. Она берет восьмисотграмовую банку от маринованных огурцов или томатов в собственном соку. Разбивает туда три яйца, предварительно доведенных до состояния омлетного — то бищь перемешенного. Туда же вливает сто грамм молока. Далее, внимание — она наливает туда светлого пива почти доверху, до рельефного рисунка на банке. Потом доливает растительным маслом, оставляя от верхушки горлышка где-то пол-сантиметра.

Потом выливает смесь в большую миску, вилочкой или венчиком перемешивает. подсаливает, и постепенно сыпет муку, перемешивая деревянной ложкой. Ну и т. д. когда тесто уже можно брать в руки, то уже на доску с мукой и мять, мять, досыпая муки. Когда уже делается упругим — то передает мне, я кладу в пакет и в холодильник на выстаивание на часик.

Потом вынимаю, отрезаю под раскатку одного блина, домешиваю с мукой немного, тонко и легко катаю, вырезаю, леплю. При этом это тесто не заветривается, т. е. лепятся одинаково хорошо кружочки, вырезанные первыми, и последними. Из такого количества теста у меня выходит более трехсот пельменей, причем я их делаю крупными — круги вырезаю не рюмкой, а бокалом.

Еще что. Если сегодня лень тесто использовать, то можно положить в холодильник и использовать завтра. Свойства не теряются.

С13: Попробуйте в тесте заменить пиво водкою.

Скорее всего, мясо в пельмене станет нежнее из-за денатурирования белка, пельмени станут морозустойчивые до -42С, а самое главное — потребление сего продукта неизменно приведёт вас в умиротворённое состояние.

Захарова: У меня тоже есть рецепт пельменного теста, проверенный годами (Новыми годами — каждый Новый год)

Когда-то я списала его из старинной кулинарной книги конца 19-го века, с твёрдыми знаками и ятями, но мы приспособили его на современный лад — тесто делаем в хлебопечке, получается мягкое, к рукам не прилипает, легко лепится.

Итак:

2 яйца

1/2 стакана воды

1/2 ч. ложки соли

2 чашки муки

Все заложить/засыпать в машину, включить режим «замес теста»

Мы обычно сразу делаем 2-ную порцию теста + 1 кг фарша = примерно 170 пельменей

TransSib: Как это можно — тесто для пельменей замешивать в машине???!!!! Составляющие у меня примерно те же самые, но замес обязательно ручной. А уж «наминать» его должен исключительно мужчина, да так, чтобы ну камень — не камень, но твердое тесто обязательно.

Пельмени ленивые

rav48:

Пельмени ленивые

Мясо, лук, муку, воду, яйца, соль, перец помещаем в блендер, измельчаем, кидаем в кастрюлю с кипящей водой и варим до готовности. Подавать вместе с кастрюлей и кетчупом.

Пельмени «Педант»

Покупаем рожки и засовываем внутрь каждой макаронины фарш с помощью спички.

Пельмени «Пердант»

Готовятся аналогично пельменям «Педант», но вместо мясного фарша используется смесь из дробленого гороха с капустой.

Hippocampus: Ви все сейчас будете, конечно смеяцца, но таки да, пельмени под названием «Педант»- не только плод извращённых фантазий нашего Рава. Я их даже ел.:)

V_Gudov:

Hippocampus: Это чё такое? Не перцы, но и точно не макароны. Какая-нибудь японско-китайская хрень?

V_Gudov: Это именно макароны, и хрень это, скорее, итальянская. Канеллони… крупные макаронные изделия для фаршировки («сапожок») — 250 г; фарша (свинина и говядина) — 300 г; сыр — 150 г; растительное масло — 2 ст.л.; лук репчатый — 1 шт.; салатный перец — 1 шт.; помидор — 1 шт.; чеснок — 3 зубчика; соль

Макароны с азиатским вкусом

Danochka: А вот кому макаронов с азиатским вкусом! (злые все какие-то, видать, голодные)

Фотки не будет, просто очередной эксперимент приключился.

Итак, нужно:

шампиньоны — граммов 200

лук репчатый — 1–2 штуки

Режем грибы пластинками, лук — полукольцами (или как больше нравится). Жарим на растительном масле практически до готовности, приправив только молотым чёрным перцем. Параллельно варим макароны (любые, но лучше всего спагетти или лапшу типа тальятелле), тоже до готовности.

В сковородку с грибами и луком сыплем пару щепоток молотого имбиря, наливаем соевый соус (по вкусу, в зависимости от вида соуса, чтобы им не пересолить блюдо) и миллилитров 50 красного сухого вина. Тушим всё на среднем огне около 5 минут, затем закидываем туда же отваренные макароны, перемешиваем и даём постоять уже на выключенной плите несколько минут, чтобы макароны пропитались соусом.

Посыпаем зеленью.

Лопаем, урча от удовольствия.

Макароны с курицей в восточном стиле

ukusika: В казане жарятся кусочки мяса, обычно на растительном масле. В данном случае это были порезанные куриные бедрышки. До полуготовности. Примерно в это время в отдельной кастрюле ставите воду для варки макарон (я варила витые рожки, примерно 7–9 минут). Затем в казан всыпают репчатый лук, порезанный вначале пополам, а потом не полукольцами, а вдоль. Режется стручок острого перца, натирается на мелкой тёрке кусочек свежего имбиря, закидывается в казан. Сегодня забыла чеснок, хотя он здесь весьма пользителен для создания общего концерта ароматов и вкусов. Примерно тут у вас закипает вода и вы в подсоленную воду кидаете макароны. Для казана вы тем временем режете полосками морковь, закидываете, обжариваете. Примерно тут этот зирвак солится. Последним овощем в казан всегда идёт пекинская капуста, желательно вначале черешки, потом зелень, которой для обжарки вообще нескольких секунд хватает. Макароны к этому времени уже сварены и вода слита.

И оные макароны вы заваливаете в казан и перемешиваете с зирваком. Можно (нужно!) полить соевым соусом и посыпать черным перцем. Готово!

Соотношения продуктов и их набор могут быть самыми разнообразными. Сегодня мяса у меня было грамм с 600, сухих макарон пачка в 400 грамм и ещё полпачки, три луковицы, одна крупная морковь, пол-красного и пол-зелёного острого перца чили, кусочек имбиря со спичечный коробок, несколько листьев пекинки (штук 8). Если у вас будет сладкий перец, баклажаны, кабачки, тыква, овощная фасоль, грибы — ничто не мешает поджарить в зирваке и их! Вот как раз забыла сегодня добавить кусочки кабачка — но его лучше поджарить в отдельной сковородке до золотистости, потому что тушеный кабачок и жареный дают разный вкус.

Всегда неизменны только мясо и лук с морковкой. Всё остальное по желанию и по возможности. Макароны можно заменить рисом.

Для понтов можно есть палочками (я таким образом пытаюсь внушить себе, что так меньше съем, ха-ха…) Тогда мясо стоит резать тонкими полосками, в качестве грибов использовать шиитаке, и запивать всё это саке или китайским рисовым вином. Но я предпочитаю сухое красное, каковое сейчас и попиваю!

Чуду с тыквой

4478: Берем тыкву, чистим от кожуры и семян, трем на терке, крупной. Лук обжариваем с курдюком. Измельчаем в ступке грецкий орех. Смешиваем. Тесто делаем обычное соль мука вода, можно чуть чуть кефиру. Тесто нарезаем небольшими кусочками, делаем шарики. Потом берем шарик из теста раскатываем в очень тонкий блин, но не больше вашей сковородки. Тонко размазываем готовую начинку на половинке, потом накрываем оставшейся половинкой и прижимаем. На сухую раскаленную сковородку ставим готовый (как назвать не знаю у нас называют чуду), короче готовый продукт. Потом быстро переворачиваем и при том очень осторожно, так как может порваться. И мажем маслом сливочным с обеих сторон.

Приятного аппетита

Пицца

ukusika: Мой муж вчера впервые, как оказалось, был полностью удовлетворён пиццей! До того она казалась ему не едой, а закуской. А вчера я нажарила полосками два баклажана, к ним большой помидор и утушила всё это. На тесто выложила соус-аджику по-киевски, тунца из 250 граммовой банки, овощную тушёнку и ломтики сыра моцареллы. Получился толстенный слой начинки на тоненьком хрустком слое теста. Мняяяяяяяка……

ЗЫ. Да! С баклажана предварительно обязательно шкурку содрать!

Trisha: Мы уже много лет делаем тесто по такому рецепту, оно, конечно, небыстрое, но зато можно до 2 месяцев хранить в морозилке и взять в любой момент, по вкусу и консистенции получается как в ресторанных тонких пиццах.

0, 5 л кефира + 2 яйца + 3 стол. ложки раст. масла + 2 стол. ложки уксуса + 1 чайная ложка соды, муки добавить, чтобы получилось тесто, как на вареники. Это количество теста поделить на 5 частей. Хранить можно 2 месяца в морозилке без потери качества.

Пардон — забыла : — перед готовкой выдержать в холодильнике 2 часа.

Serafim: Кстати, о кулинарных изысках — будете делать пиццу на тонком тесте, добавьте в томатную пасту пару щепоток красного перца Чили. Пицца приобретает очень оригинальный аромат и привкус — пресно не **будет** уже точно.

Danochka: Отличный соус для пиццы получается, если помидоры без кожи и семян измельчить, в кастрюльке обжарить до мягкости нарезанный лук и чеснок, закинуть туда помидоры и травки (базилик или орегано, к примеру), соль-перец по вкусу и потушить минут 20–30.

Пирог с мясом

lostbrain: Во-первых варим мсяо. Говядину и свинину совместно (ГиС)

Делаем вернее- творим тесто. Тесто хорошо тем, что его творят. тесто — основа.

Тесто не должно быть сухим или «кляклым». Тесто должно впитать в себя толику сока и при этом не разкваситься. Для примера — чебурек. При правильном приготовлении получаете удовольствие от пряного мяса и горячего бульона.

Мясо не вертим в скорокрутке, а мелко нарезаем.

Далее — делаем пирог. Причём тесто валяем и раскатываем до второго пота. Пирог тщательно запщипываем. Ни капли сока на сторону! Но в процессе запекания, добавляем булион. Булион делаем отдельно. Коренья и тп. Всего без экономии.

А затем сочные, ароматные куски с красным вином.

Пирог «Баронесса»

Assa1964: Насчет творога… Есть такой пирог, называется «Баронесса». Пол-кило творога тщательно перемешать со стаканом сахара, четырьмя яицами и 250-граммовой растопленной пачкой маргарина. Муки добавит столько, чтобы тесто не растекалось. Ну и, естественно, не забыть соду. Тесто потом засунуть в морозилку. Взят капусты где-то пол-кило без кочерыжки и поставить чуть отвариться, т. е. когда вскипит, дать повариться 3–4 минуты, снять с огня и слить воду. Одновременно поставить вариться пяток яиц. Отваренную и ещё не остывшую капусту и яица мелко нарезать и хорошо посолить до легко-средней пересоленности, добавить50 гр. сливочного масла(для чего и требовалось не остужать капусту) Можно по вкусу добавить черный молотый перец, укроп, грибы и т. д. Пока делали начинку, тесто должно было застыть. Достать застывшее тесто, отделить примерно треть, остальные две трети выложить в емкость, в которой будете печь, В выложенное тесто положить начинку, закрыть сверху оставшейся третью. При выкладывании теста хорошо помогает холодная вода, если смачивать ею ладони. Поставить пирог в подогретую духовку, готовить при 200–230 градусах около 30–40 минут. Есть лучше горячим.

Бэлиш

rain: Бэлиш (татарская кухня)

Тесто: 150 мл кислого молока или кефира,
1 яйцо, 2 ст.л. сметаны,
80 г слив. масла,
1 ч.л. соли,
1/2 ч.л. соды, погасить уксусом,
мука (сколько войдет).
Тесто по консистенции напоминает пельменное.

Тесто разделим на две неравные части. Большую раскатаем в лепешку толщиной около 5мм, положим в форму. Края теста должны свешиваться с краёв.

Выкладываем начинку. Начинка: говядину, картошку, лук режем кубиками, солим, перчим от души (начинка должна быть острой).

Защипываем края. Вторую часть теста раскатать в лепешку, делаем из нее крышечку и накрываем.

Смазываем молоком и ставим в предварительно разогретую духовку до 180 градусов.

Выпекаем около 1 — 1, 5 часа в зависимости от размера пирога

деревенщина: хотелось бы подробностей. Говядина что,

сырая? Не дубовата будет?

rain: Да вроде нормально было. Никто не жаловался. Мелкими же кусочками порезана. Вместо говядины можно использовать баранину или утку.

деревенщина: Налицо дискриминация свинины и цыплят!

im78:..свинина в татарском блюде, это внушаить

Пельмени «дим-сум»

rain: Для рецепта вам потребуется:

для фарша:
креветки сырые (очищенные) — 450 г
ростки бамбука (консервированные) — 120 г
вода — 4 ст. л.
соевый соус — 2 ст.л.
рисовое вино — 2 ст. л.
сахар — 1/2 ст. л.
кунжутное масло (или растительное) — 1/2 ст. л.
черный молотый перец — щепотка
кукурузная мука (крахмал) — 1.5 ст. л.

для теста:
мука — 2.5–3 стакана
вода (горячая) — 1/2 стакана
вода (холодная) — 1/3 стакана
масло растительное — 1 ст. л.

Сначала готовят тесто. Муку высыпать в миску, сделать в центре углубление, в которое влить, помешивая, воду — сначала горячую (кипяток), затем холодную. Прибавить масло. Тесто хорошо вымесить. Чтобы оно не прилипало к рукам, обмакнуть руки в муку. Раскатать тесто в длинную колбаску и порезать на небольшие равные кусочки, величиной с вишню. Деревянной скалкой раскатать из них кружочки диаметром около 5 см,

причем так, чтобы края были чуть тоньше, чем середина. Для фарша смешать вместе все ингредиенты, кроме кукурузной муки, до образования однородной массы. Затем всыпать, помешивая, кукурузную муку. Разделить на порции по числу кружочков из теста. На середину каждого кружка положить чайной ложкой начинку, слегка придавив пальцем, чтобы края сошлись, и получился «кувшинчик» или, соединив стороны по типу вареников.

Положить на дно пароварки влажную салфетку (или листья салата, чтобы пельмени не прилипали) и поместить решетки с пельменями так, чтобы между ними был интервал 2.5 см. Готовить на сильном огне в течение 5 минут. Готовые пельмени сразу подавать на стол.

Макароны по-студенчески

4478: Лап насчет еды спрашивали, что попроще сготовить. В голодные общажные дни мы студенты как готовили, варили макароны, и после как сливали воду наливали столовую ложку масла а потом в горячие макароны наливали взбитое яйцо и перемешивали. Ждали минут пять ели с кетчупом. Было вкусно.

olvis: Эх, прямо навеяло студенчеством. Мы готовили «кембрики».

Рожки, отваривали, потом на маргарине немного поджаривали на сковородке с добавлением томат-пасты.

(Время было советское и не помню был ли кетчуп вообще).

Были всегда голодные, т. к. лень было готовить, и готовили когда уже прижимало, поэтому всегда вкусно, не важно что это было.

Пирог с мясом и картофелем

Teraniv: берётся тесто как для пельменей. Раскатываем несколько (5–6) кругов. Потом собираем из них два — верх и низ, и снова раскатываем чтоб было слоёное. Низ укладываем в противень, поверх него порезаный тонкими кругами картофель. На картошку предварительно нарезанное ломтиками мясо вперемешку с нарезанным кругами луком (желательно отжать в воде от горечи)и специи по вкусу. Сверху снова картофель. Можно (особенно если мясо не свинина) немного сливочного масла. Поверх всего снова тесто, защипываем и загибаем края. В духовку на 200–250 градусов. Примерно через пол часа мясной пирог готов, не откусите пальцы!

Можно ещё примерно так же, но без верха, просто завернуть края на 3–4 см. В образовавшееся «окно» насыпать тёртого сыра. Тоже осень вкусно

Спагетти с луком и морковью

twohead: Лук и порезанная тонкими столбиками морковь, обжаренные в растительном масле, хорошо перченые…и сверху на спагетти хорошим слоем…это классно….

Вятский пирог

cvt: у нас это называется вятский пирог. Тесто опарное, картошку сырую то-о-оненькими пластиками и настроганное мясо (лучше свинина). Слоями. Лук полукольцами, перец, соль, лаврушка немножко. Я еще базилик сухой люблю.

Пирог закрытый, верх проколоть в нескольких местах.

Тесто мы делаем на опаре:

1. Опара

1 ст. теплой воды (или сыворотки)

20 гр. прессованных дрожжей

2 ст. л. сахара

150 гр. муки (примерно)

Как на оладьи замесить

Поставить в теплое место на 1 час

2. Тесто

1 ст. молока вскипятить.

Взбить венчиком 1–2 яйца.

Вылить горячее молоко в опару, вмешать, добавить взбитое яйцо.

Добавить:

1-2 ст.л. сахара,

2 ст. л. растительного масла,

1 ч.л. соли,

примерно 400 гр муки.

Замесить мягкое тесто. Месить долго, крутяще-вертикальными движениями, вгоняя лопаткой воздух в тесто (обычно делаю на 300 «гребков» лопаткой) Тесто очень мягкое и липкое. К концу замеса начинает отставать от миски. Поставить на расстойку в теплое место часа на 1, 5–2. Обминать пару-тройку раз.

Потом разделать пирог. Расстоять еще минут 40–50. На глаз. И в нагретую духовку.

Даргинское чуду

4478: тесто — мука, 2 яйца, 2 стакана молока, дрожжи, сливочное масло 150 грамм. Начинка — мясо, (баранина, но можно импровизировать выбрать то что хочется, даже рыбу), лук 1 шт, соль, перец, картошка, мяса и картошки поровну.

Тесто: просеиваем муку, туда мелко нарезаем масло и долго смешиваем, превращая в единую массу, потом добавляем соль, перец, молоко, и дрожжи отдельно взбитые. Вместе миксером замешиваем тесто, месить надо долго, и оставляем до подъема. Потом замешиваем заново. Затем разделяем на две неравные части: нижний корж делаем потолще чуть-чуть, верхний потоньше.

Начинка: берем сильно замороженное мясо и ножом острым осторожно срезаем тонкие пластинки с мяса (мужская работа), чищенный картофель разрезаем пополам и тоже тонко нарезаем, 2–3 мм, лук режем толстыми полукольцами, смешиваем всё, добавляем специи и оставляем на полчаса.

Холодную сковородку мажем маслом выкладываем корж (толщина не более 4 мм), выкладываем начинку (толщина не более 2 см), сверху накрываем вторым коржиком, осторожно по краям прищемляем, посередине делаем дырочку не более 1 см, иначе если дырочка большая будет пирог сухой, а маленькая бульон начнет разрывать края. Обмазываем сверху взбитым яйцом и в духовку на 30 минут, сразу есть не надо, нужно подождать минут 10, тогда твердая корочка смягчится.

приятного аппетита.

Бао: Осетинский пирог, камрад, однако, у Вас получился.

Курник

Dmitrij_Orenburg: Курник.

Тесто: яйцо, пачка маргарина, 200–300 г сметаны(15 %), 1 ч.л. соли, 1/2 ч.л. соды(негашеной), мука — месится тесто до неприлипания к рукам. Замесили, пока лежит — делаем начинку.

Начинка: курица пластинками(любое мясо без костей и шкурок по 1 см) + соль + перец = вылеживаться. Пока вылеживается — чистим картошку, режем ломтиками(тоже по 1 см).

Сборка: корж из раскатанного теста выкладывается с запасом на форму/сковороду. Начинка перемешивается и выкладывается в корж. Поверх начинки — кусочки масла по контуру. Закрыть вторым коржом теста, защипить, сделать дырочку в мизинец в середине, и сразу в разогретую духовку(20 ˚C на 10 мин).

Приготовление: температуру убавить до 18 ˚C и пусть само печется до ВНЕШНЕЙ готовности теста(суммарно не меньше часа). Подливать/не подливать ВОДУ в процессе готовки — по желанию/настроению/начинке/опыту.

Все!

Ачме — слоёный пирог с творогом и сыром

4478: блюдо называется ачме.

Тесто мука соль вода, замешиваем и оставляем на полчаса. Делаем штук 10 коржей, один большой и помельче.

Начинка творог и сыр (тянущийся), творог выжать и долго перемешивать, пока не закончатся комочки, сыр натереть, сыр и творог смешать, сыра нужно в три раза меньше творога.

В сковородку с высокими бортиками выкладывается тонкий корж из теста, корж должен закрывать бортики и чуть свисать выкладываем тонким слоем (не более 5 мм) сырно-творожную смесь, потом стелим коржик поменьше, снова творог с сыром, и так пока не закончатся коржи, последний корж прищемляем с большим коржом, мажем взбитым яйцом и осыпаем кунжутом, и в духовку на 20 — 30 минут.

Приятного аппетита.

Добавлю — есть нужно горячим, холодное невкусно. И еще, можно сделать и по-другому, вместо творога с сыром, моно в некоторые слои положить фарш, или зелень. Можно экспериментировать.

Пирог с курицей и голубым сыром

Ugolin: Пирог с курицей и голубым сыром

Тесто (слоено-дрожжевое)
400 гр белого куриного мяса (грудки)
1 столовая ложка меда
150-170 гр голубого сыра (с плесенью)
50-70 гр сулугуни или адыгейского сыра
1 яйцо
100 мл сливок
1 веточка базилика
Масло
Соль, перец

Намазать маслом форму для выпечки и выложить в нее раскатанное тесто. Обрезать лишнее тесто, проткнуть тесто вилкой. Убрать в прохладное место.

Порезать мясо кубиками, посолить, поперчить и обжарить. В конце жарки добавить мед.

В миске смешать яйцо и сливки. Порезать листики базилика.

В форму на тесто выложить обжаренное мясо, раскрошить и добавить к мясу сыр с плесенью и порезанный сулугуни (или адыгейский сыр). Вылить в форму яйцо, взбитое со сливками, посыпать базиликом.

Выпекать примерно 30 минут при температуре 180.

Этот пирог получается довольно острым, поэтому хорошо его запивать красным сухим вином.

Шаверма (Шаурма)

Kleshiy: А я вот сейчас шаверму делаю. Некошерную.:)

Мелко порубил копченый окорок, лучок, чесночок, помидорчики. Сбил сметанный соус с солью, перцем и приправами. Завернул все это в тонкий лаваш.:)

…и пусть удавятся от зависти жрущие у метро черт знает что, хрен знает на чем замешанное и непонятно во что завернутое!

И, конечно, стопочку запотевшей.:)

Эх, хвост-чешуя!
Рыбные блюда и морепродукты

Рыба в фольге

dembel: Берем сковороду, фольгу на сковороду, на фольгу вниз укладываем мелко порезанный лук и перетертую морковь смазанных майонезом, ложим пару порезанных картофелин на них, опять же обмазанных майонезом филе рыбы (лично мну обмазывает филе морского языка, ибо дешевше, но и филе морского окуня великолепно), обкладываем порезанными помидорками, обсыпаем заранее пожаренными грибочками, сверху тертый сыр и все тот же майонез. Закрываем фольгу и в духовку на полчаса, можно 40 минут. Соль, перец по вкусу. Можно с каждым слоем. Вся готовка, от резки лука, до раскладывания по тарелкам занимает 1 час, 1 час 10 минут. Мне нравится

Danochka: Помните, кто-то постил рецепт рыбы в фольге с овощами? Докладываю — рецепт отличный, а рыба, для разнообразия, вполне заменяется куриным филе, которое надо чуть-чуть поколотить, посыпать солью и перцем, а потом накидать туда толчёного чеснока. И получается просто объеденье…

Toranaga: вкусно пишете! я бы ещё посоветовал к рыбе в фольге добавлять креветок, а к мясу-копч. подчерёвок, особенно к куриному филе и кусочки ананаса к нему же

Danochka: Вообще-то, порядок выкладывания ингредиентов на фольгу был такой:

1. Лук репчатый, мелко нарезанный, тёртая морковка, давленый чеснок — всё перемешать, посолить, слегка сдобрить майонезом
2. Картошка ломтиками, посолить, поперчить, сыпануть сушёного базилика, капнуть при желании майонеза
3. Рыба либо курица — кусок филе
4. Нарезанные помидоры и сладкий перец, их тоже посолить, при желании — майонеза добавить.

Завернуть в фольгу и запекать в духовке. 35–40 минут голодных мучений, а потом — гастрономическое наслаждение…

Toranaga: так я всё правильно сказал! при любых сочетаниях к рыбе отлично подходят креветки, придают более как-бы рыбный вкус, а вот ещё)) — попробуйте взять лобаня натереть солью перцем и сильно набить луком и остреньким сыром брюшко, фольгу смазать майонезом и запечь, просто и очень быстро а

самое простое- это раскрыть скумбрию, опять же соль перец, сбрызнуть маслом и в духовку, без фольги! перед употреблением- полить лимонным соком, ~ это же на гриле- вообще супер

haider: не стоит — квартиру не проветрите и за час. А в фольге — получается такая мняка!

dembel: Позвольте повториться, но в п.4, опосля помидор, засыпать жареными грибами! п.5 сверху засыпатьть тертым сыром и залить майонезом, либо, ежели не в чести майонез, как у меня, заложить всю эту роскошь, ломтиками сыра, дальше он сам расплавиться

Danochka: Дело вкуса, знаете ли. Первый раз готовила с филе морского языка — так там даже майонез лишним был, настолько жирная рыба. А уж сыр да жареные на масле грибы — и вовсе перебор. На мой личный вкус, конечно. Сегодня вместо рыбы были куриные грудки, тут капля майонеза была не лишней. А вообще, я думаю, в этом рецепте можно смело экспериментировать с овощами, травками и приправами.

dembel: Жарьте без масла, как мну, застенчиво ковыряя ногой паркет Бельведора.

syl: При использовании курятины надо либо смазывать курятину слоем сливочного масла, либо класть прозрачные лепестки сала (можно копчёного и со специями). Иначе курятина сухая слишком будет.

Danochka: В процессе сегодняшнего запекания в фольге курятина отлично пропиталась соком помидоров и сладкого перца, какое сало — барышне да на ночь???

Селёдка

garem: Вьетнамская кухня, как ни странно, сильно неоднозначна. С одной стороны, любимый всеми нами с детства куриный суп с лапшичкой, а с другой — жареная селёдка.

zkv: Простите, Ваш пессимизм в отношении **жареной** селёдки не поддерживаю. Дело в том, что я прослужил молодым специалистом в пос. Славянка Приморского края и значительную часть моей диеты в те времена составляли морепродукты. Так вот рекомендую:

— Селёдка запечёная в фольге; Она же тушёная в сметане; Она же припущенная — на противне; Она же просто жареная на постном масле.

Так же готовятся камбала, навага, минтай.

Рецептов не даю, ибо готовил на глаз, из того что есть, да и давно это было. Но поверьте, **свежая** рыба и те несчастные из брикета после нескольких разморозок — это две большие разницы.

Единственно, не пробовал сельдь в ухе. Зато ушица из корюшки либо пеструшки (молодь симы, типа форели) весьма-с знаете ли… Да те же плебейские бычок да ленок…

rav48: Вот еще один любимый селедочный ответ.

— Жирная малосоленая селедка очищается от всех костей (остается только филе) режется на куски по 5–6 см. Репчатый лук режется кольцами. Чеснок — (достаточное количество) разбирается на зубчики, каждый зубец разрезается вдоль, удаляется росток;

В стеклянную банку укладывается слой селедки, потом слой чеснока, потом слой лука. По очереди до заполнения банки.

В холодной воде разводится горчица (наша, порошковая или злая баночная. Никакой заграничной ерунды!) Этой смесью заливается банка, еще слегка утрамбовывается, накрывается крышкой и оставляется в холодильнике минимум дня на четыре-шесть.

Лучшей закуской под водку могут быть только правильно посоленные отборные грузди.

zkv: То же, но в не сильном уксусном маринаде. Кста, мои хозяйки чеснок в этом случае не кладут. При этом лук — это самое вкусное. Филе не обязательно. Можно использовать красную рыбу. Интересно, пойдет ли осётр или стерлядь (у нас везут из Лучегорска, надо попробовать)? Можно без водки, но с любым видом картошки.

rav48: Чеснок + горчица = та самая неповторимая «изюминка» Попробуйте при случае (именно с селедкой), потом за уши не оторвешь:-)

zkv:

Три мороженых селедки
6 столовых ложек крупной каменной соли
1 столовая ложка сахара
Зерна черного перца и кориандра
Лавровый лист.

Приготовление:
Малосольная селедка домашнего приготовления выгодно

отличается от соленой сельди, которую вы приобретаете в магазине по 3 параметрами. Во-первых — она стоит на 30 % дешевле; во-вторых — вашу рыбу не «лапали» в процессе приготовления десятки чужих людей (от складского рабочего до продавца); в-третьих — вы сами контролируете и определяете вкусовые качества продукта.

Зачем платить больше, если процесс приготовления этого деликатеса прост, как вареное яйцо!?

Итак, начинаем нашу несложную кулинарную операцию. Покупаем в магазине три замороженных сельди. Важно не размораживать их! У рыб удаляем головы (и выбрасываем), а мороженную селедку укладываем в посуду, желательно такого объема, где рыбины будут плотно прилегать друг к другу. Затем в литровой банке холодной воды растворяем 6 (ШЕСТЬ) столовых ложек соли и одну — сахара. Многие неопытные кулинары сомневаются — не много ли поваренной соли? Друзья, это именно то количество, которое необходимо. Шесть ложек. Затем в толкушке пестом размалываем семь зерен черного перца и пол чайной ложки зерен кориандра. Высыпаем специи в банку с рассолом, добавляем пару листков (можно разломать помельче) сухого лаврового листа. Хорошенько размешиваем и заливаем этой пряной смесью нашу мороженную селедку — рассол должен слегка покрывать рыбу. Кладём сверху тарелку — другого груза не надо — и оставляем на день при комнатной температуре (но не более +2 °C). Медленно оттаивая — селедка возьмет нужное количество маринада (в этом-то весь фокус!). Затем перемещаем емкость в холодильник — пусть постоит там трое суток. Вот и всё — малосольная селедка домашнего приготовления готова. Чистите рыбку, удаляйте хребет и реберные косточки, режете порционными кусками, обливайте подсолнечным маслом, присыпайте лучком и наливайте водочку в запотевшую рюмочку.

деревенщина: Обожаю чуть-чуть выдавить лимонного сока.

Категорически не согласен со столь длинным сроком засолки. Сутки!!

Trilobus: Спасибо за рецепт.

Но сам всегда делал проще как вариант сухой засолки. Селедку разделывал на готовые кусочки без костей и укладывал слоями в банку пересыпая солью (без фанатизма, пожалуйста!) и резаным луком. Из пряностей только молотый душистый перец (тут дело вкуса). Можно организовать легкий гнёт (стакан в горлышко банки и придавить), но и без него хорошо. На дно холодильника и утром уже можно пробовать (хотя легкий

недосол будет, лучше сутки потерпеть). Получается очень малосольно (что есть гуд), долго не хранится, но пропасть не успевает, кончается быстрее (слишком вкусно, с пересоленной магазинской не сравнить). Этот рецепт здорово выручал нас в тяжелые времена.

Уха раковая янтарная

OSA777: рынок, где и закупаеца:

1. Щука 1, 5 кг. 2. Караси (или другая рыбья?бель?) 1 кг. 3. Раки 15–20 шт.

4. Пастернак 1 шт. 5. Лук 2 шт. 6. Яйцо 1 шт. 7. Мука 2–3 ст. ложки 8. Зелень (укроп, петрушка). 9. Спиртовой раствор шафрана. 10. Соль.

Заготовка

И вот что получаем

haider: Так. Закинули вкусняшку и в кусты?? А последовательность варки??? Ждём!!!

OSA777: Быстро сказка сказывается, да не быстро уха варится

Итак поехали.

Ну рецепта старинней, чем у Левшина не найти, потому как именно его книга «Поварня русская» является самым старым сборником кулинарных рецептов в России. Смотрим что же там написано? Во рецепт! И простора для фантазии кулинара хватает, и описано достаточно емко, коротко и внятно:

«Раков вылущить из шеек их с прибавкою щучины или другой рыбы с солью и перцем; сбить тельное, начинить оным раковые спинные лузги. Уху варить из свежей рыбы щуки, окуней и язей; туда же положить чиненые раки, пустарнаку и сбитню всяких пряностей, также лаврового листу.»

Приступаем к варке раков. Раков сильно варить не рекомендую, 1 минута покипеть и будет с них, они потом в самой ухе доварятся

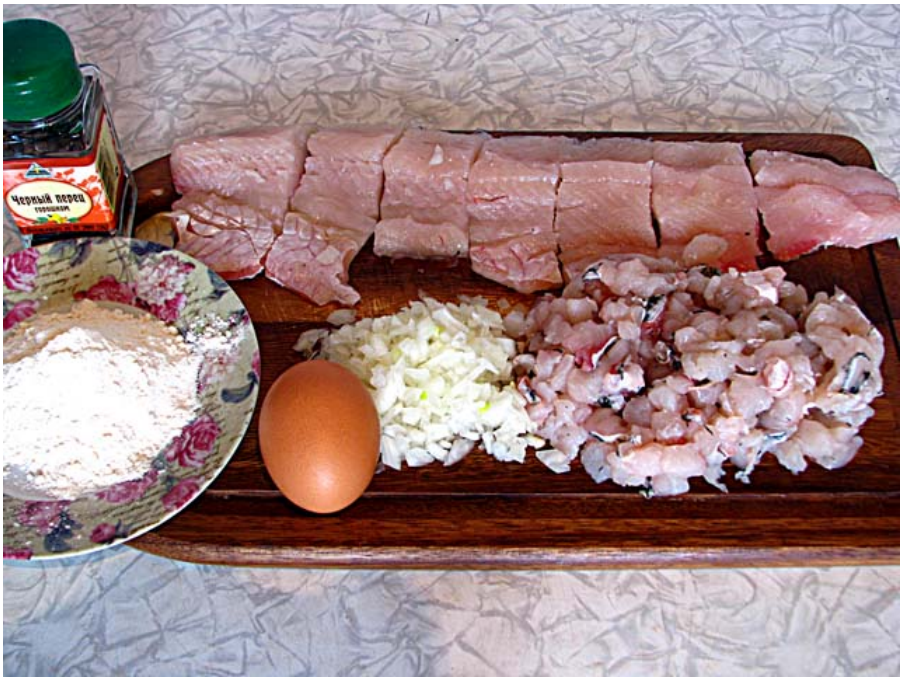
А сварить нам их необходимо, для последующей разделки (надо же взять где-то

«раковые спинные лузги»?). Раковые шейки и мясо клешней откладываем в сторону — они позже в уху отправятся, в самом конце.

Пользуемся духовкой при температуре 220 градусов. Обесшкуренный лук, почищенный и разрезанный пополам пастернак вместе с карасями кладём в горшок и в топку. Кстати о пастернаке. Это овосчь такой, нихуя не поэт, с ярким запахом моркови и вкусом корня петрушки, 2 в 1 м так сказать.

После закипания варим содержимое горшка 15 мин. Рыбу и пастернак выкидываем (можно бомжам отнести, можно самим сажрать). Если бульон получился тёмный — осветляем яйцом

Отделив от щучей туши тельное часть его изрубим ножом мелко, так же изрубим и лук и зелень. Тяпаное тельное перебераем пальцами удаляя косточки, дабы в процессе жрачки не подавица.



Смешиваем в фарш тельное, муку, яйцо, лук и зелень. Солим, перчим. Тщательно вымешиваем

Раковые спинные лузги наполняем получившимся фаршем

В бульон, оставшийся после варки карасей, кидаем куски щуки, начиненные раковые лузги, раковые шейки и мясо клешней. Кидаем связанный укроп (вытащить после вываривания). Солим

В конце варки добавляем перец, лавровый лист, настой шафрана. Теперь о шафране — уха с его добавлением носит название — янтарная. Почему? надеюсь обьяснять не надо?

Креветки

garem: Очищеные креветки жарятся, в готовые на сковороду добавляются тёртый сыр, кубиками помидоры и сладкий перец, специи по вкусу. Готовая масса заворачивается в несладкий блин. Подаётся со сметаной, гуакамоле и (для гурманов) горьким шоколадом. Запивать клубничной маргаритой.

Danger: Не-не-не! Варить — только портить! Если не гриль — то жареные (если офис позволяет). разогреваете на сковороде оливковое масло, затем чеснок, можно выдавить свежий 5–6 зубчиков, можно пакетик сушеного, соль, после пакет — не размораживая!!! — королевских или тигровых. Через 3–4 минуты обсыпать зеленью, перемешать и щас же вытаскивать на блюдо! Весчь!

serg57: Можно добавлять сухие травяные приправы во время жарки. Мешаю все подряд, что под рукой есть. Сухой укроп, мясные, рыбные и т. д.

ПыСы Очень хорош красный жгучий перец — много. Но осторожно. Мне все равно, лишь бы больше, а другие — все пиво выпью сразу.

Чеснок кладу 2 головки на сковороду, мелко резанные и обжариваю его заранее с жгучим перцем.

Суп из морепродуктов

Кетцалькоатль: Мой любимый суп, адаптированный к нашим условиям, шведский из морепродуктов… Покупаем замороженную смесь из морепродуктов (кальмары, креветки, мидии и т. п), помидоры, лук порей, сливки любые. Размораживаем морепродукты и начинаем жарить до появления золотистой корочки(можно с чесноком), после этого закидываем мелко нарезанные помидоры. томим чуток и заливаем сливками(сколькоугоднопроцентными)….как закипит все, выключаем огонь и добавляем порезанный кольцами лук порей и оливки…..через 5 минут-готово

Норвежский рыбный супчик

haider: Оригинальный рецепт взял с форума сайта Ирины Кутовой, но, немного и сам там прибавил. Вначале дам оригинал, а потом, то, что я заменял.

Состав:

филе сёмги — 250 гр
филе трески — 250 гр
несколько зубков чеснока 3 — 5 по вкусу
1 луковица
1 морковь
кусочек корня сельдерея
несколько картошек
1 небольшой лук порей
большие креветки грамм 150 — 300
укроп
сливки
растительное масло

Приготовить 2 кастрюли. В одной из них отварить в подсоленной воде оба сорта рыбы. Готовое филе вынуть

на тарелку.

Во второй кастрюле обжарить на растительном масле измельчённый лук и чеснок. Нарезать морковь длинными брусочками, а сельдерей кубиками примерно 0, 5 см. Наливаем в зажарку наш рыбный бульон и закидываем морковь и сельдерей. Довести до кипения и забросить нарезанную на кубики картошку. Варить до полуготовности и добавить лук порей, нарезанный полукольцами. Когда картошка будет готова, забросить очищенные креветки и нарезанный укроп. Через 2–3 минуты снять с огня и добавить 200 мл сливок и филе рыбы большими кусками. Проверить на соль. Дать немного настояться и подавать.

Приятного аппетита!

Что тут можно изменить, упростить

Самое главное изменение, в том, что перед тем, как забросить рыбу, применяем адское устройство под названием «Блендер»? таким образом получая что-то вроде супа-пюре. Далее, по рецепту.

Иногда, чтобы не возится с чисткой и нарезкой овощей, покупаю пакетик овощной смеси (тут можно пробовать различные сочетания). В принципе, можно обойтись и без креветок, или купить уже очищенные, но они не дают того аромата. Самое основное — чтобы присутствовало два сорта рыбы — красная и белая.

Ещё раз приятственного аппетита.

Морепродукты

Ursa: Там ещё предыстория была. Оффтоп, конечно. Муж ест мясо. А мы с дочерью — мидии в томатном соусе, потому как пост. Я мидии не люблю, но дочери надоела рыба. И вот жую этих резиноватых фруктов моря с полурыбным запахом…

S.U. Shnyak: — Так вы их просто готовите неправильно. Во-первых, резиноватыми морепродукты получаются только в том случае, если вы их передержите при термообработке. Кревешей, мидиев и прочих морских гадов (размороженных) нужно держать в кипятке не более трех минут. На сковородке можно подольше.

Вот типовой рецепт:

— Берем лук и зелень, мелко рубим, пассеруем на оливковом масле, добавляем стакан сухого белого вина, доводим до кипения, убавляем огонь, добавляем мидии и выдерживаем их в сковородке минут 5, периодически помешивая. Снимаем сковородку с огня, посыпаем петрушкой (как вариант — листьями кинзы) и… кушаем, запивая тем же сухим белым. К мидиям можно подать твердый копченый сыр (плетенку), укроп, горячий белый хлеб и смесь тертого чеснока с оливковым маслом. Очень вкусно и полезно. Как вариант, можно купить консервированные копченые мидии — но это, скорее, под пиво. Или еще вариант — сделать спагетти с мидиями (только томатный соус тут лучше будет делать самостоятельно, чисто под свой вкус).

Рыба, тушёная с картофелем

Chetvert: Решил вот тоже выложить рецепт. Рецепт одного из членов Самарского клуба рыбаков.

Для приготовления требуются:

1. 1 кг «белой» рыбы. Я использовал щучку, думаю, что можно любую другую.
2. 1 кг «красной» рыбы. Я покупал в «Лошане» хвосты форели.
3. 5 средних луковиц.
4. Кусок корня имбиря см около 6–7.
5. 5 зубчиков чеснока.
6. 3 «импортных» болгарских перца, можно и наших, только больше естественно.
7. 6–7 нормальных картофелины.
8. Лимон.
9. Петрушка, укроп.
10. Соль, перец (лучше смесь разных перцев)
11. 2 ст. ложки сахара.
12. Очищенные креветки — 300 гр

У рыбы снять кожу, срезать филе, нарезать филе на кусочки размером где-то 3x3x3 см. Эти кусочки сложить в глубокую посудину, туда мелко порубить петрушку, укроп (много), посолить, поперчить, выжать лимон, перемешать и поставить в прохладное место… пусть маринуется.

Из оставшихся костей, голов, кожи сварить бульон… пусть стоит.

В кастрюле с тефлоновым покрытием спассировать в растительном масле лук, мелко нарезанный имбирь, мелко нарезанный чеснок. Когда лучек приобретет нежный желтенький цвет, туда же положить нарезанный болгарский перец, 2 столовые ложки сахара-песка и закрыть крышкой. Оставить на 5 мин с медленным огнем. Пусть даст сок и чуть потушится.

Пока все это тушится, почистить картошку и нарезать не мелкими (где-то 2x2x1, 5, можно крупнее) кубиками. Картошечку положить в кастрюлю с лучком, перцем и прочим, залить приготовленным бульоном так, чтобы он чуть прикрывал ее. Думаю, что можно еще и кабачок положить, я не пробовал. Тушить минут 10–15, практически до готовности картошечки.

Выложить рыбу, добавить бульон опять же чтобы чуть прикрывал всю эту прелесть. Тушить под закрытой крышкой не более 5 минут. Добавить туда же очищенные креветки и

оставшийся бульон. Довести до кипения, посолить и поперчить по вкусу и варить не более 1 минуты.

Можно приступать к приему… нет… к наслаждению… посуду советую большую(я миской пользовался большой), чтобы 3 раза не доливать.

Стейки из осетрины

michel007: В Салехарде видел осетра. Как говорят, хвост за телегой по земле волочился. Правда, очень большой. А в Астрахани в этом году два раза был. Только на рынке такие сиротские кусочки продавлись, да еще чек советовали для обратного отлета сберечь- вдруг милиции захочется проверить.

rav48: А у нас диски резанные мороженные осетра (по 2–2.5 кг) вроде и сейчас продают, стерлядку для ухи…

Осетра можно нарезать на куски размером чуть больше стейка, побрызгать лимонным соком, обвалять в яйце, в панировочных сухарях, потом опять в яйце и в сухарях, жаить на сковородке с растительным маслом.

А если хочется чего-то особенного — в горшочке с картошкой, белыми грибами и сметаной…

Siesta: Нет, неправильно.

Осетровые стейки слегка натираются солью и свежемолотым перцем (лучше смесью из четырёх перцев), обжариваются на сковороде на оливковом с добавлением сливочного масле до румяности с двух сторон (мин. по 2 на каждую сторону, не больше), потом плотненько друг к дружке выкладываются в форму д/запекания.

На сковороде где жарилась осетринка обжариваются белые грибочки, когда сок начнёт выпариваться, добавляем много лука крупными полукольцами и меленько чесночка по вкусу, добиваемся золотистого цвета.

Потом осетринку, которая уже ждёт в форме спрыскиваем лимонным соком, сверху выкладываем грибочки, на каждый стейк по 2–3 самых молюсеньких маринованых корнишончика, сверху немного густых жирных сливок, засыпаем твёрдым тёртым сыром и в духовочку до опять же золотистой румяности. Всё.

Вот так правильно!

scythian: Жарить осетрину — только портить недешёвый продукт. Отварная значительно вкуснее плюс отличный бульон из

которого можно сварить вкусный супчик.

Разборки со стерлядью

zkv: Доброй ночи всем.

Леди и Джентльмены, подкиньте пжл простой и ленивый способ готовки стерляди. Мне надоело читать рецепты.

Исходные: кастрюля густого бульона из голов, хвостов и т. п., разделанная тушка.

skandy: Заливное. Ленивей не придумаеть! Желатин развести и в бульон, разлить по емкостям, в каждую часть тушки и на холод. Застынет — можно кушать!

BigPun: В бульон крупу, лук.

Куски рыбы в кастрюлю смазанную подсолнечным маслом (изнутри), ч. перцем (немолотым), воды налить не покрывая и половины куска рыбы, сверху кольца лука. На медленном огне.

Дёшево и сердито.

T55: Разделанная тушка, надеюсь со шкурой?.

Малосол.

Присыпьте смесью крупной соли и черного перца и в глубокой посуде оставьте часов на 6 (вечером засыпьте, утром можно есть) Присыпьте в смысле посолите, а не засыпте.

Сугудай.

Заморозьте в морозилке. Отдерите шкуру. Порежьте кусочками толщиной по полсантиметра. Головку лука порежьте колечками, перемешайте с рыбой, посолите и поперчите, можно лимоном спрыснуть. Встряхните и можно есть.

Рубанина

Макало — смесь черного перца и соли, либо то же самое в томатном соусе.

Отрежьте тонкий пластик, макайте в мокало и ешьте сразу.

Селёдка по-польски

zkv: Алоизию.
Селедка по-польски

Ингридиенты:
* 4 крупные селедки с молоками
* 2 большие луковицы
* 3 больших и 1 маленький лимон
* 250 г 11 % сливок
* 1/2 ч.л. сахарной пудры
* по 10 горошин душистого и черного перца
* 1 лавровый лист
* Для тех, кто сомневается в совместимости седедки и сливок — даю 100 % гарантию, что «последствий» не бывает, рецепт проверен временем!

Приготовление:
1. Селедку не очищая залить холодной водой на сутки, при этом воду сменить 3 раза.
2. После вымачивания очистить от кожи, вынуть молоки, отрезать хвосты и головы, вытащить кости и разделать на филе.
3. Филе и тонкие кружочки лука уложить слоями в стеклянную банку, прибавить перец, лавровый лист, ломтики очищенного от корки маленького лимона.
4. Из больших лимонов выжать сок и смешать со сливками и молоками, протертыми через ситечко. Соус не солить, а наоборот, добавить сахарную пудру.
5. Залить соусом филе, банку немножко потрясти, закрыть и убрать в холодильник. Через сутки селедка готова.
6. На гарнир: картошку очистить, смазать растительным маслом, посыпать солью и тмином, запечь в духовке.

Наши люди.

Скумбрия в разных видах

Ludwig_Gangofer: У меня — несколько неожиданный вопрос ко всей честной компании: а как лучше всего приготовить скумбрию? Хочу сделать сюрприз.

Скумбрия целая (2 шт) с головой и ушами хвостами уже разморожена и загадочно мерцает в миске…

doctor: Порезать картофель «кругляшками». и выложить им поднос. На него положть скумбрию, обильно смоченную лимонным соком, полить ОЧЕНЬ ХОРОШИМ МАЙОНЕЗОМ (без всякиз Е…, загустителей и т. д.) Можно просто сметаной. Накрыть фольгой. Скумбрия должна быть ЖИРНОЙ и ОБЯЗАТЕЛЬНО С ГОЛОВОЙ. Приятного аппетита. Запивать привычным.

Abanamat: Засыпаете солью, заправив внутри перцем, базиликом.
Маслом сбрызнуть
Оборачиваете фольгой

kenic: извращенцы… кто же скумбрию жарит….строганинку по быстренькому заделайте и к столу. а если еще и водочка есть то умммм

Бао: Очень просто и без заморочек. Посолить, слегка смазать оливковым или подсолнечным маслом и завернуть каждую в фольгу. (Масло — чтобы кожа к фольге не прилипла). И в духовку. На полчаса. Подавать прямо в фольге на тарелке каждому. Она в собственном соку получается. «Весьма приемлемо».(с) Ниро Фульф.

palimpsest: Привет.

Добро пожаловать в клуб Скумбриевичей!

1. Моем. (1–2 кг.)
2. Кладем в ёмкость и доливаем воды.
приблизительно на 3–4 минуты в микроволновке.
3. Смотрим. За процессом.
4. Вода нагревается и испаряется при 100 градусов Цельсия. Если нет воды — доливаем:
5. Иначе: (Масло = рыбий жир) нагревается до 130~150

градусов) т. е. в микроволновке обугливается.

6. у нас все хорошо. Есть вода (сок скумбриевича)

7. Не забыть: 4–5 мунут на все!

Пробуем.
Рыба на вкус —
О??етельная.

ukusika: Отрезать голову, вытащить внутренности, разрезать сверху и снизу по линии плавника и вытащить кости, желательно все, кроме плавниковых. Разложить две получившиеся половинки кожей вниз и посыпать их солью, чёрным перцем, проложить чесночными ломтиками. Сложить вместе на тарелку, прикрыть и поставить в холодильник. Назавтра будет готово. Отрезать ломтики и на бутерброд. Очень вкусно! По тому же принципу делать пеламиду, только её не на филе разделывают, а полностью срезают мясо и рубят его в миске, и добавляют, кроме перечисленного, также рубленный лук и растительное масло. Я как раз сейчас займусь, у меня пеламида тоже загадочно мерцает…

Ura spb: Мы так лосося и форель засаливаем, только без чеснока и перца. Смесь соли и сахара (две столовые ложки соли и 2/3 столовые ложки сахара на 1кГ рыбы) смачивали водкой и этой смесью натирали филе рыбы. Водка ускоряет процесс засолки. Потом складывали две половинки кожей наружу и заворачивали в чистую тряпочку.

Форель на гриле

Strongigel: А вот, к примеру, в конце ноября, когда уже лег первый снежок, и вдоль берега уже появилась кромочка ледка… А воздух аж звенит от чистоты и легкого морозца…

Так вот, намахавшись спиннингом и вытащив первую пару форелек граммов так по 800, выпотрошишь их, слегка обмоешь от слизи, чуть присолишь внутри и, положив им в пузо несколько тонких ломтиков помидора (нарезанных обязательно поперек!) — аккуратненько укладываешь на угли…

При этом наличие гриля необязательно — оч хорошо подойдет несколько веточек ивы, толщиной с мизинец. Сгореть не успеют…

И когда корочка с обеих сторон будет уверенно хрустеть, а мякоть — отставать от хребта, вытащишь из-за пазухи бережно согреваемую фляжку с кизлярским коньячком (ну, или с настоящим Старым Кеником), плеснешь в серебрёные маленькие стопочки (от деда достались!), чокнешся с товарищем (ну! за рыбалку!) и — руками её, руками… Упаси, Создатель! Никаких вилок!

Воот(с)

Рыбный студень

Danger: мое коронное — рыбный студень. Делается просто — с утра еду на рынок, беру судака кила на 3 и пару щучьих голов. Дома, отделяем от судака хвост, голову, плавники. Тушку разрезаю на куски — и в подсоленую воду. Варю до готовности. Мясо вытаскиваю и отделяю от костей, раскладывая по формам. В бульон добавлям морковь — 1шт., лаврушка, перец горошком. И закладываем головы, хвосты и плавники. Варим часа 3. Фильтруем бульон через три слоя марли и этим бульоном заливаем содержимое форм. Все в холодильник часов на 6.

biv: — (минус)лаврушка, +(плюс)петрушка и пол колечка лимона

Danger: Черт, петруху забыл написать — кореньЁ! Но лаврушка тоже нужна, не минусую.

Балык из сома

Шам. АН: Любой рецепт конечно же воспринимается намного лучше когда есть иллюстрации! Сом как балык ничуть не хуже осетровых — он тоже реликтовый. Филейная часть замораживается и потом укладывается в соль. Двое суток уже в холодильнике кусок размораживается в соли, затем обмывается и режется. Затем заливается нерафинированным подсолнечным маслом. Сом должен быть крупным.

Вот этот сом весил около 9 кг. Хвост (махалка, плес) ушел в коптилку, хребет и срезки пуза в уху, голова кошке на завтраки и ужины. А филе нарезано порционными кусками по размеру посуды и уложено в морозильник. При наступлении очередного праздника желаемый кусок просто перекладывается из морозилки в соль… А вкусно то как!!!!

Строганина

Rizanin: А я вот люблю струганину. Асобливо из свежего лосося. Готовлю себе блюда сразу на килограмма-2 и упитываюсь. На мой вкус и цвет, всякие японские роллы и васаби рядом не лежали.

на 1 большую скумбрию:
2 средних луковицы, репка
1 ст.л. масла подсолнечного, лучше домашнего (украинского) с запахом семечек.
1 ст.л. укуса 9%
сок четвертинки лимона.
соль, перец по вкусу.

Снять кожу, обрезать плавники и стружкой строгать, острым ножом. Нарезать лук полукольцами. Потом сбрызнуть лимонным соком, посолить, залить маслом и уксусом. Хорошо Рыба строгается сырая, неразмороженная. Размешать. Поперчить мельницей.

Под водочку самая закуска!

Суши

ukusika: Кстати, раз уж мы о японской кухне заговорили. Похвастаюсь своими сушками (они же суси).

Получилось довольно вкусно, хотя и неуклюже. Рыбу использовала сёмгу слабосолёную и копчёную, и какой-то эскалар, тоже вроде копчёный.

Самое интересное в этом — калькуляция. Делала всё в три приёма, потом подсчитала.

Нори 10 листов 80 р.

Рис краснодарский 1 кг 40 руб.

сыр типа филадельфия болгарского производства 33 руб. х 2 = 66 руб.

Авокадо 40 руб.

Копчёная сёмга 200 г. 100 руб.

Копчёный эскалар 100 г. 60 руб.

Сёмга слабосолёная 200 г. 70 руб.

Креветки грамм 50-100 не больше 20 руб.

Порошковое васаби рублей на 5–7 (часть пакетика за 30 руб)

Маринованный имбирь рублей на 5 (часть пакетика за 35 руб)

Уксус, сахар, соль

кунжут на посыпку

соевый соус

Итого примерно 500 рублей за 3 порции суси по 800–900 г. Примерно 2500 г.

Да ещё рыба на бутербродики осталась.

Как будут пенёнзы, ещё сделаю. Понравилось.

Суши-несуши

ukusika: Я в последнее время пристрастилась к суши-несуши. Без риса.

Беру лист нори (сушеных водорослей, кто не знает), мажу густым майонезом и какой-нибудь икрой (мойвы, трески, окуня — всё это годится), ломтики или длинные кусочки свежего огурца, чуток пекинской капусты, и капаю острый перечный соус (у меня какой-то корейский, но, должно быть, можно и табаско…). Иногда кусочки сёмги слабосолёной туда кидаю (тогда можно кинуть и несколько ломтиков маринованного имбиря), или пару крабовых палочек, но это необязательно. Заворачиваю всё это в трубочку и начинаю поедать. Мня!

Содержимое может подтекать и пытаться вывалиться, желательно крепко держать снизу над тарелочкой.

twohead: вкусно…но попахивает некоторой классовой неразборчивостью…проще надо быть…;)

Serafim: Не дайте это прочитать Наруто, ни в коем случае….. Мы его потеряем!!!!!!!!!!

Panalan: Если нори заменить блинчиком и исключить овощи будет гораздо вкуснее (ну не понимаю я суши, что поделаешь)

Рыба «хе»

Panalan: Сегодня выдернули на работу, и между делом зашел разговор о приготовление хе. Естественно рецептов множество. Я пользуюсь таким

1-2. Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, вымыть. Сделав надрез вдоль верхнего края спины, снять кожу, так как у крупной рыбы кожа жесткая.

3. Когда кожа снята, нужно аккуратно отделить мякоть от костей.

4. Нарезать филе на кусочки, чем меньше кусочки, тем быстрее промаринуется рыба.

5. Морковь натереть на терке, лук нарезать полукольцами и все соединить.

6-7. Рыбу и лук с морковью посолить и поперчить черным перцем, добавить кореандр в зернах, хорошо перемешать. Залить рыбу и морковь с луком 6 % уксусом, если любите поострее, концентрацию уксуса можно увеличить. Поставить на ночь мариноваться.

8. Утром всю лишнюю жидкость с рыбы и моркови слить. Все соединить и тщательно перемешать.

9. 0, 5 ст. подсолнечного масла нагреть на сковороде до появления дымка и высыпать туда 0, 5 ч. л. красного перца (любите поострее — сыпьте больше). Когда масло закипит, выливаем его в рыбу в центр, а потом по всей поверхности.

10. Рыбу перемешать, дать остыть. Отварить картошечку, накрыть на стол и приглашать к столу.

yuri2008: Спасибо за рецепт. Надо будет попробовать, а то я раньше готовый маринад покупал. А ишо к рыбе немного кальмара и креветок добавлял (правда отваренных).

mitek68: Я делаю из свежей мороженной селёдки таким способом:

1. Покупается мороженая, обязательно замороженная, селёдка, ну или своя, если осталась после рыбалки. И 0.5 водочки. Водку в морозильник.

2. Селёдка чиститься от всех костей и следов крови, сдирается шкурка.

3. Режется на кусочки шириной, миллиметров 7–8.

4. Солится по вкусу, и по вкусу посыпается молотым черным

перцем. (красный перец не катит).

5. Режется лучок соломкой (средняя луковица)

6. Чайная ложка уксуса и все это перемешивается и закрывается крышкой.

7. На сковороде, греется растительное масло и когда закипит, выливается в рыбу и перемешивается.

8. Пока настаивается (минут 10–15), можно порезать, лучше черного, хлебушка, достать рюмочки.

9. Принять стопочку и закусить закусочкой.

Всё…

деревенщина: А вот без сковородочки, в холодном виде, это гораздо вкуснее!

V_Gudov: А вот если ограничится пп 1–5, селедку заменить на нельму — то получиться замечательная чушь, да поможет мне Алебур.

Да, и п 9 обязателен!

деревенщина: Чир, муксун, пелядь, хариус, ленок, таймень тоже допускаются.

Суши по-украински

Рыба карри

Flava: я сёдня вот такую штуку ел — рекомендую

Рыба карри: Белая рыба
Перец
Соль
Лук
Чеснок
Имбирь
помидоры
кинза

Обжарить лук, чеснок, имбирь. Кладём соль и карри. Добавляем перчик. Перемешать прожарить. Добавить томаты и пять минут томить. Хорошо пропарить соус. Добавить рыбу и готовить в течении минуты.

Рыбные котлеты

Danger: Тээкс, вспоминая студенческие годы, могу предложить:

«Рыбные» котлеты.

Отвариваем пару стаканов риса до состояния «размазня». Сливаем воду, ставим остывать. Открываем пару банок любых рыбных консервов в масле. Сливаем с них жидкость в раковину. Смешиваем с остывшим рисом, куда для прочности связи ингредиентов, добавляем содержимое одного яйца (сырого, разумеется), соль. перец и т. д. по вкусу. Вымешивать все только руками! Если слишком жидкая смесь получилась, добавляем немного хлебного мякиша.

Далее, по привычной дорожке: формируем котлеты, обваливаем в муке — и на сковороду.

Осетрина

olvis: Балык.

Берем осетрину, спинку, вместе со шкурой. Делаем насечки квадратные. Солим дня три. Промываем. И вялим на солнышке. Долго.

На если вдруг не оказалось осетрины, то идем к холодильнику и ищем там селедку или скумбрию.

Бао: На фиг Ваш рецепт. Оставляем только «Берем осетрину, спинку, вместе со шкурой. Делаем насечки квадратные.» Потом в каструлку с холодной водой, немножко подсолить и на маааааааленький огонь, чтобы вода почти до кипения была бы, но не кипела, минут на сорок с перцем горошком и немного соли. Потом охладить, порезать толщиной в сантиметр и жрать, хрюкая, на мягком белом хлебе, запивая теплым осетровым бульоном.

Зы. За «Солим дня три. Промываем. И вялим на солнышке. Долго» поубивав бы с особым цинизмом.

teilnehmen: Как у вас всё сложно! Осетрина какая-то, бульоны! Всё на самом деле гораздо проще: берём чугунную сковородочку, кладём топлёного маслица, лучок крупно кольцами, чтоб пропитался маслом, картошечку режем соломкой, солим, добавляем ароматной китайской посыпушки и под крышечку. Открываем банку маринованых огурчиков, чистим головку чесночка, отрезаем ломоть чёрного хлеба. Остальное по вкусу. Всё!!! А то бульоны панимаш, осетрина!

Чипполино и его друзья
Овощные блюда

Баклажаны

2a42: Возьмите 5–6 средних баклажанов, очистите их. В сковороду можно положить их с горкой, заливаем маслом, они это любят. Припускаем на медленном огне и кидаем туда одну треть помидоров от числа баклажанов, добавляем молотый черный перец, можно добавить приправу для корейской моркови и головку мятого чеснока. Тушим до кашеобразного состояния.

Кидаем рубленого чеснока и заливаем это дело 4–5 яйцами, минуты через три блюдо готово. В жару можно есть его и холодным.

OlgaM: Баклажаны и яйца… Интересно… Говорят, что сало в шоколаде это вкусно. Товарищи с Украины, что скажете?

Lechi: В некоторых заведениях это подают.:)

OlgaM: А Вы пробовали? Или хотя бы знаете того, кто пробовал?

Tusha: Я пробовала, очень вкусно.

Не вижу никакой проблемы. Делают ведь яичницу с луком, с помидорами, с болгарским перцем. Заливают яйцом тушеную цветную и жаренную молодую капусту, жаренные грибы. А жаренные баклажаны по вкусу весьма похожи на жаренные грибы, так что сочетаются с яйцами.

Меня вообще научили многие овощи, баклажаны в том числе, есть только в студенческом общежитии. Вот, например, рецепт от семьи мужа — чищенные баклажаны нарезать кружочками, обжарить, положить в смазанную маслом форму слой жаренных баклажанов, слой нарезанного кольцами лука, слой кружочков помидоров, потом можно повторить слои (если форма глубокая). Солится, перчится по вкусу. Содержимое заливается смесью яиц и сметаны (сметаны не больше трети от смеси) и ставится в духовку запекаться — результат съедается моментально, независимо от его количества. Баклажаны можно не обжаривать, но получается менее вкусно.

Danochka: На 1 средний (сантиметров 20 в длину) баклажан — горсть чищенных грецких орехов, 2–3 зубчика чеснока, 1 чайная ложка молотого кориандра, пол-чайной ложки соли, уксус по вкусу, вода.

Баклажаны нарезать ломтиками (кружочками или в длину,

как больше нравится) и обжарить на растительном масле с обеих сторон до хорошей такой румяности. Отдельно в миске смешать толчёные грецкие орехи, давленый чеснок, молотый кориандр и соль. Добавить в эту смесь уксус (или эссенцию) и развести водой, чтобы из всего перечисленного получилась жидкая кашица, а вкус был ярко выраженный кисло-солёный.

Обжаренные ломтики баклажанов залить этой смесью, перемешать и оставить на несколько часов, а лучше на ночь — настаиваться и пропитываться.

Отлично идёт к мясу и курице, да и просто с картошкой в любом виде вкусно.

Жареная картошка

Irlina: Интересно, а у кого какие рецепты жареной картошки?

Меня научила русская из Чимкента (в 90-е годы им пришлось уехать от туда).

Картофелины чистятся и режутся тонкими ломтиками (2–3 мм), просушиваются бумажным полотенцем и в сковородку с раскаленным маслом не солить, (огонь сильный, крышкой не закрывать). Пока картошка жарится берем луковицу или луковицы, чистим, режем тонкими полукольцами. Картошка уже сильно обжарена, выглядит сухой и пережаренной. В этот момент солим картошку, берем подготовленный лук, обминаем его руками и посыпаем картошку. Дальше закрываем сковородку крышкой и убавляем огонь до минимума. Через2-3 минуты снимаем сковородку с огня.

Я беру на 3–4 небольшие картофелины 1 среднюю луковицу, так что в картошке много лука.

Очень, очень вкусно!

rain: Примерно так и жарю, только картошку не обсушиваю и лук не обминаю. Можно и сметанки положить, но у дочери сейчас период нелюбви к картошке со сметаной.

Abanamat: Дочь иногда кидает хорошую ложку сметаны. По Вашему, вместе с луком

деревенщина: Я картошку режу соломкой, лук кидаю практически одновременно. На сильном огне, без крышки. Солить по готовности.

Ежели не умираю с голода, по готовности убавляю огонь и «подсушиваю» минут 10

cabomba23: А если без лука? (аллергия на него). Это к вопросу жаренной картошки.

Irlina: Попробуйте добавить чеснок. Мелко порезать и также добавить в конце жарки. Только, в отличие от лука, чеснок нужно перемешать с картошкой и не более 1 минуты на огне.

Kleshiy: Если без лука, то натопить смальца, и на нем обжарить. Соли и черного перца по минимуму, под конец, для меня особо вкусно, когда крупная соль не успевает разойтись, а прижаривается к картопле.

деревенщина:
Варианты:
— з салом (предварительно обжаривается)
— на растительном масле (использую подсолнечное «вонючее» нерафинированное)
— на сливочном (с предварительным выжариванием воды)
— на маргарине (аналогично)

biv: На сале. Обжарить до «хрустящей корочки»(на быстром огне). Посолить и закрыть крышкой за 5–8 минут до окончания жарки(на медленном огне). После выключения посыпать «давленным» чесноком (крышкой не накрывать!) Картошка нежная, мягкая, «сладкая», «тает во рту».

garem: Картошка режется соломкой сечением 1х1 см. На горячей сковородке вытапливается порезанное тонкими (~3 мм) ломтиками сало с таким расчётом, чтобы слой жира на сковородке был не менее 1 мм (лучше 2–3 мм). До того, как шкварки начнут подсыхать (в момент, когда они только начнут покрываться золотистым налётом) в сковородку высыпается картошка и накрывается крышкой. Под крышкой жарится (необходимо помешивать и переворачивать) на среднем огне до готовности. После этого крышка снимается, картошка солится (можно также добавить много давленного чеснока) и зажаривается по вкусу на быстром огне. После того, как сковордока снимается с огня, можно присыпать катрошку сильно измельчённым укропом (можно с добавлением петрушки и зелёного лука).
Любителям диетической пищи шкварки есть не обязательно.

Лап: А у меня почему-то сало корочкой не покрывается, обычно сворачивается в колечко, в одном месте подгоревшее в остальных почти сырое:(

ukusika: На маааааааленьком огонёчке делайте… и контролировать не забывайте.

Rabinovich: У меня было другое фирменное блюдо. Сковорода-скорожарка, куда вмещалось 3 килограмма нечищеной картошки (после очистки и нарезания, конечно:)). Отдельно я жарил лук, желательно с тушёнкой. А т. к. мама-родная кровь нет-нет да подкидывала ящичек, желание это обычно удовлетворялось.:) По готовности это все соединялось и

сдабривалось изрядным количеством чёрного молотого перца. Ну а там все соседи налетали как вороны.:) И елось это всё под водку.

rav48: Чеснок еще в картошку с тушенкой! На любителя, конечно, но вещь весьма пользительная и вкусная (не будем забывать Тартарена: «Чесноку — хватит!»! И совершенно правильно, что Вы жарили лук с тушенкой отдельно — ломтики картошки должны карамелизироваться, покрыться золотистой хрустящей корочкой, а уж потом туда можно добавлять тушенку. А иначе получается белесая картофельная каша с прожилками мяса (тогда тушенку делали все-таки по ГОСТУ, а не из брюшины). А уж если готовить картошку на комбижире, как в армии на ночных посиделках… (Фу!) Но зато там в доступности целых два настоящих 50-метровых бассейна — один с квашенной капустой, второй — с слеными огурцами…

Одесса: Пожарить-это сначала на сковородочку чуть маслица подсолнечного, потом от души почеревочка — и обжарить слегка, чтобы чуть золотиться начал.

А на второй сковородке МНОГО лука… обжаривается тоже не спеша, чтобы не подгорел, а карамелизовался, стал прозрачным и воздушным.

Затем резко увеличили огонь под первой сковородкой, туда картошечку рассыпчатую загрузили прямо в скворчащий почеревок… буквально 5–6 минут, чтобы взялась корочкой, перевернуть разик-другой, добавляем лучок с другой сковороды — и плотная крышка сверху, и на маленький огонь для томления.

Минуток с 15 наша картошечка будет доходить до состояния, когда станет она нежной, мягкой и тающей во рту.

Ну а там уж, глотая язык в предвкушении, по вкусу чесночку пару головок, ну или свежей зелени (укроп\петрушка)..

Ну и непременно мяса… даже так- МЯСА кусок к этому благолепию.

…

Alebur: Ежимуазели и мусьёжи, предлагаю тему для настоящей, патентованной при:

Как вы(мн.ч.) картофель для жарки режете?

Пластиками, брусочками, кубиками или строгаете, как баг на душу положит?

biv: Так же как сало — брусками 10х10

Alebur: 10x10 сантиметров, миллиметров?
Имхо, шкварки чем тоньше нарезаны — тем лучше.

biv: мм. Нет. Шкварки — это шкварки(топится смалец). А для картошки надо брусочки топить на медленном огне переворачивая. До состояния, когда сало станет «прозрачным» — самое время сыпать картошку, тогда картошка сладенькая! Постоянно помешивать! На большом огне быстро слегка поджаривается, затем на среднем — почти до готовности. Потом совсем маленький огонь «под крышкой» — размягчается(тает во рту!). Выключить, снять крышку, дать чуть остыть и сверху чуть присыпать давленным чесноком(но крышку больше не закрывать). Есть вариант — в сале обжарить(до картошки) целые зубчики чеснока(потом удалить)

Бао: Это зависит от того, с чем кушать картофель.

Если со свиной отбивной с жирком и на косточке — то оптимально резать, как апельсиновые дольки и обжаривать порционно на большом огне в раскаленном масле, как фри, откинуть в блюдо и сразу пальцами присолить — чтобы отбить масло.

Если Вы хотите картошку жареную со вкусной мясной подливой — ИМХО, оптимально кубиками резать, в сковородочку немного, в полтора слоя, на среднем огне постоянно помешивая. Получится корочка и небольшие кусочки, политые пдливкой очень гармонируют во рту.

К котлеткам лучше, имхо, жареть картошку, как делали наши

бабушки. Пожарить лук отдельно, потом пластиками картофельными забиваете большую глубокую сковородку, ставите на средний огонь и иногда помещиваете. Когда почти готово — всыпаете лук и, прибавив огонь, перемешиваете, после чего огонь выключаете и под крышку — дотомиться. Есть очень много способов жарить картошку — и все — вкусно.

или

Берете немного свиного сала с мягкой шкуркой — пластик где-то в сантиметр-полтора (если есть тонкая прожилка мясная подкожная — то это приветствуется). Режете кубиками так, чтобы на каждом кубике была шкурка. И на небольшой огонь в сковородочке. Когда кубики будут золотистыми и мягкими, т. е. не состояние шкварок, а скорее по вкусу как прожилка сала в нежной свиной отбивной — высыпаете нарезанную такими же кубиками картошку и чуть увеличиваете огонь. Происходит взаимообмен вкуса между картошкой и свининкой… Периодически помешивая, доводите картошку до золотистого цвета. Потом кушаете. Например с зеленым луком и соленым огурцом или квашеной капустой. Это — отдельное блюдо, а не гарнир.

Курамнасмех: Последнее время очень люблю готовить картофель следующим образом: картофелины среднего размера (оптимально — с женский кулак) вымыть с мочалкой/губкой, нечищеные разрезать пополам вдоль, обильно посолить срез (можно сделать насечки предварительно), положить на противень без масла срезом вверх и отправить в духовку 200–220 градусов на 30–40 минут, пока она не станет сверху приятного золотисто-коричневого цвета. Когда срез подрумянится, картошку вынимаем и смазываем сверху сливочным маслом. Получается что-то типа печеного картофеля. Вкусно!

Бао: Соседка по даче (деревне), которой за семьдесят давно, очень вкусно делает молодой мелкий картофель. Промыть, отварить как бы в мундире (а у молодой не мундир — а нежная кожица), просушить и обжарить в постном масле с луком. Обалдеть.

Зы. В последние пару лет встречаю подобное блюдо в качестве горячей закуски в дорогих ресторанах.

twohead: САМАЯ ВКУСНАЯ КАРТОШКА, ПОРЕЗАННАЯ КРУЖОЧКАМИ ПО 5 ММ ТОЛЩИНЫ И ОБЖАРЕННАЯ С 2 СТОРОН….

Бао: Она должна быть крупной, а перед обжаркой натереть солью. Пара-тройка таких шматов очень хороши с жареной телятиной.

cvt: Мелкую картошку тщательно (с мочалкой) помыть, вырезать поврежденные места, порезать на четвертинки. Жарить на подсолнечном рафинированном. Следить, чтобы не пережарилась, а то шкурка румянец не кажет, трудно определить готовность.

Teraniv: А кто нибудь резаную кругами толщиной по 1–1,5 см пробовал жарить? Совсем другой вкус. Вообще, от того как режешь картошку для жарки и с чем жаришь очень сильно зависит вкус блюда.

Капустные оладьи

cvt: Капусту порезать крупно, пропарить, раздолбать в кашу (я — толкушкой). Добавить кефир, яйцо, соль, замесить мукой на оладьи. Чуть-чуть соды. Пожарить.

Щас пойду сфотаю, а вы пока слюновыделяйте:

Готовы?

Рецепт цельнотянут, по-моему, с Хлебопечки. ру

Овощное рагу

Panalan: Ничего, ничего. Какие то 40 минут и я буду дома. А там меня ждет рагу из молодой картошки, кабачков, молодой капусты, морковки, болгарского перца и помидор.

Все свое, натуральное. Обжаривается, уладывается слоями и слегка тушится. И огурчики малосольные,

Деревенщина: Изверги, не дадут доработать… А мяса дадут? И слой синеньких не помешает. Или не сезон?

Panalan: Не, с баклажанами это уже другой вкус. А тут именно кабачки, цукини и золотистый, и не кубиками, а кружочками, Да возни больше, но это стоит того.

А мясо, вроде индоутки половина лежала в морозилке. Жена собиралась пожарить.

Овощной шашлык

Kleshiy: Кстати, о шашлыках: среди нас иногда встречаются латентные вегетерианцы, и, страшно даже подумать, вегетерианки.

Какие есть рецепты для шашлычных оргий класса «на шампуре, но без мяса», и «на шампуре, но сладкое и с совусом из варенья»? Иногда бывает актуально.

Panalan: Шампиньоны маринованные в майонезе и соевом соусе. Запекаются на шампуре.

Я тоже сначала скривился скептически отнесся, но попробовав признал, что неплохо. Сам такое еще не делал.

P.S. Хотя можно запекать и на решетке

biv: картошка, помидоры, лук, баклажаны(вымочить в подсоленной воде), сладкий перец. Но удобнее крупными кусками на барбекюшнице

Naruto: Ананас. Из «не мяса» на гриле, открытом огне — самое то из фруктов-овощей. Пока не попробовал — не знал, и никогда бы не подумал. Бразильские «братья» научили.

Но с мясом энтот самый жаренный ананас, ИМХО, гораздо лучче, чем без него…

im78: Ну ка-ну ка. Расскажите нам рецептуру с мясом, пжста!

Naruto: Какая, нафиг, рецептура! Берёте ананас, обрезаете всё лишнее (колючки всякие). Жарите. Обжигаете. Почти сырой, но горячий ананас — большой друг шашлыка. Он и ни мясу не помеха, и ни водке. Большой бразильский друххх… Мы их, Бразилию и ананасы, явно недооценивали…

Danochka: Только что готовили баклажаны на решётке над углями. Порезать ломтиками, посолить, чуть смазать оливковым маслом и на решётку. Обжарить с обеих сторон, потом смазать соусом: давленый чеснок, рубленый базилик, оливковое масло и чуть-чуть соли. Объедение…

Красная фасоль с зеленью

Курwіметр:

1. Берем фасольку (красную, 2 стакана). Замачиваем часа на 2. Для особо ленивых начинаем варить сразу после промывки. Соотношение фасоли\воды 1 к 4. Соли по вкусу. Лаврушку за 15 минут до готовности. Только на медленном огне. Часа через два-три ленивого булькания (проверяем периодически на хрумпкость) она будет готова. За те же 15–20 минут до готовности в отдельной сковородке пассеруем в растительном масле лук четверть-кольцами(тоненькими), чеснок (3–4 зубчика) порезанный как нравится, и зелень (кучку великую, сельдерей, пертрушка, и вааще чо найдется… кое какие отступники любисток предпочитают). Последовательность закладки в шкиваródку: масло (5 мм), жесткие черенки зелени (мелко порубленные, это для того чтобы масло впитало запах и распарило жесткие черенки), чеснок пошинкованный, лук и в конце — мягкую зелень. После 5 минут пассеровки всей кучи, аккурат после последней закладки, добавляем столовую ложку томат-пасты и с полстакана воды в которой варилась фасоль(она к тому времени должна быть уже слита и ожидать своей участи в кастрюльке). Должна получиться характерная «замазЯка». Провариваем еще минут 5. Опосля этого вываливаем в кастрюльку и перемешиваем. Даем настояться.(ежики не жалейте масла)

2. Вкушаем.

Примечание: нарушителям заповедей дозволяется туды добавить мелкопорезаных копченостей… корейка там грудинка. Отмаливание грехов бесполезно. Вам дали свободу воли.

UPD: Красный перец забыл. Для любителей поострее. Туда же, в шкиваródку, вместе с томат-пастой и водой з под фасоли. Пол чайной ложки.

Вы как хотите, я уже ем.

Dmitrij_Orenburg: Забыто две вещи:

1. Перья зеленого лука построганные в финальное перемешивание;
2. Только черный хлеб к блюду.

Ленивые голубцы

ukusika: Сварганила сейчас наиленивейшие из всех наиленивейших голубцов.

Покрошить и закинуть в казан лук, капусту, морковку (я ещё кинула тертую репу и рубленые листья амаранта, но это опционально), посолила, потушила, закинула промытый рис, подлила водички, закинула мясной фарш, и потушила, время от времени перемешивая, чтобы рис был равномерно сварен. Специи по вкусу. Помидоры туда хорошо бы пошли, но у меня нету…

Печёная картошка

Василич: Печете картошку в углях. Когда она будет готова, достаете и чистите. Потом вместо посыпания солью, накладываете сверху несколько икринок красной икры.

svgari: Печёную картошку нужно вместе с корочкой есть

Василич: Если есть с корочкой, то угли на зубах хрустят. Бррррррррр

tetkaLena: Помойте хорошо, заверните в фольгу и пеките. А потом ешьте с корочкой. Самая полезная — именно такая.

Rabinovich: :) Можно просто хорошо помыть. Этого будет достаточно. Я, последнее время, даже жарю нечищеную. Особенный вкус получается. Правда, выбираю с тонкой кожурой.

lostbrain: Картофель моем (не чистим!), режем на половинки. Кладём на срез колечко лука, сало, обильно перчим.

Прикладываем вторую половинку, заворачиваем в фольгу — и в духовку. Запекаем до готовности.

С солёным огурчиком да под холодную очищенную — самое то!

Особенно зимой.

sedoy: Есть еще вариант печёной картошки…

Картошку моем (ну как без этого), делаем два-три надреза с одной стороны не доходя до середины, потом с другой стороны перпендикулярно надрезаем с первой стороны. Составляем смесь из постного масла, бальзамического уксуса, черного перца (не много), приправы для картофеля (продается в магазах). Обмазываем сим продуктом искомый картофель и оставляем часа на полтора для пропитки (как бы маринуем, только уксуса мало). Затем запекаем на решетке в духовке.

Жрём-с

Danochka: Ещё вариант, но уже в фольге. Чищеную картошку порезать ломтиками толщиной миллиметра 3, кусок фольги смазать растительным маслом (я использую оливковое) и выкладывать на фольгу слоями ломтики картошки, смазывая их смесью того же оливкового масла и каких-нибудь приправ (у меня — смесь пепперони-чеснок). Посолить по вкусу, и выкладывать

следующий слой. Смазывать удобно кулинарной кисточкой. Затем закрыть вторым листом фольги, законопатить как следует все края и в духовку минут на 20. Хороший гарнир, а можно и как самостоятельное блюдо употреблять.

PH55: Моя бабушка насыпала толстый слой песка на противень. Обычный песок, противень поглубже. В этот песок она закапывала картошку, и в обычную духовку. Получалась классическая печёная картошка, как буд-то её в костре запекали. Только корочка не обугленная, а золотистая.

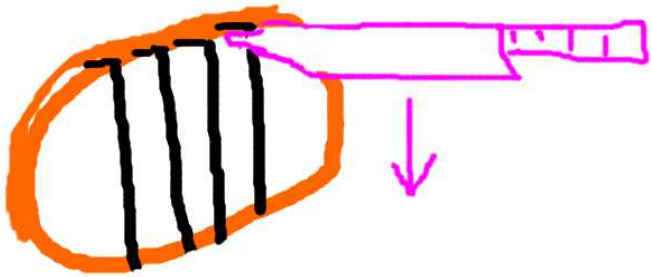
andrey: Издеваетесь? Вот вам всем.

Внутри, между ломтиками картошки — бекон и чеснок, порезанные пластинками.

cvt: Очень вкусно. Только я вместо бекона втыкала сало «с прожилками» или грудинку бескостную покупную.

деревенщина: А как добицца, чтоб она не ломалась? Свежая довольно хрупкая.

cvt: Картошку положить бочком. резать вертикально



И нечего ржать! рисую, как умею

Помидоры, запечённые с ветчиной и сыром

twohead: интересно…ежли нафаршировать помидоры ветчиной…

Danochka: А пожалуйста! Помидоры, запеченные с ветчиной и сыром

Состав на 4–6 порций:
помидоры — 4–6 шт,
сыр — 100 г,
ветчина — 70 г,
соль,
свежемолотый перец,
зелень

Приготовление:
Помидоры вымыть и обсушить.
У помидоров срезать верхушки и аккуратно вынуть мякоть при помощи чайной ложки.
Приготовить начинку:
Мякоть помидоров порезать маленькими кубиками.
Ветчину порезать соломкой.
Сыр натереть на терке.
Зелень вымыть, обсушить и порубить.
Соединить помидоры, ветчину, сыр и зелень. Начинку посолить, поперчить и хорошо перемешать.
Наполнить помидорные чашечки начинкой, сверху посыпать сыром.
Выложить помидоры на смазанный маслом противень и запекать при температуре ~180 °C ~15–20 минут.

Картофельное пюре

Лап: Первый раз в жизни попробовал сварить картошку пюре, не поверите, стоял над кастрюлькой с почищенной картофелиной и думал как правильно, порезать на мелкие кусочки чтоб быстрее воды впиталось и разварилось на пюре или полностью кидать и потом давить, пришел к промежуточному варианту порезал на большие куски:)

GSR: Давать развариваться до состояния пюре как раз не следует. Слишком водянистое пюре получается. Варить лучше всего до состояния протыкания вилкой, а потом раздавить картошку вручную. Самое оно:)

Danochka: А ещё туда кусочек масла сливочного кинуть и немного подогретого молока налить. Няммм… Лап, для Вас специально: воду из кастрюли с картошкой перед этим надо обязательно слить!

Лап: Не купил(((А растительное подойдет??

Danochka: НЕТ!!!
Лучше уж тогда без него обойтись. И если молока тоже нет, не лейте вместо него кефир — тогда уж просто воды чуть-чуть добавьте.

GSR: Лап, лучше, пока варится, сбегай за сливочным:)

4478: Почему, можно мелко нарубить лука и прожарить в растительном масле и это добавить. а ТАК В ЧИСТОМ ВИДЕ НЕ РЕКОМЕНДУЮ

Лап: Я наоборот не люблю жаренных лук, свежий намного вкуснее… Ну и витаминов больше, полезнее…

zhanis: Когда на рыбалку ездим, всегда растительное берем для всего, и в том числе для картошки и даже пюре. Очень удобно, в пузырек залил, и всего делов. Когда в поход. тоже удобно. Первый раз слышу, что в пюре нельзя добавлять.

деревенщина: Я частенько с растительным делаю. Употребляю нерафинированное

V_Gudov: Особенно в пост. Нерафинированное оливковое очень даже…

Лап: И с растительным вкусно вышло, я туда еще лука настрогал, уже половину съел пока котлетки доделывались.

Assa1964: А ещё к луку можно добавить мелко нарезанный болгарский перец и-или грибочки, а растительное масло заменить копченым салом, все поджарить и добавить в пюре вместо молока. Ням!

cvt: Прекрасная начинка для пирожков жареных. Или для вареников.

Самые любимые вареники — с картошкой, ммм…

Staryi_Russkiy: Лап, дружище! Раз уж Вы такой непутёвый — делайте из еды культ. Перекусывание во время приготовления — грех! Надо чтобы слюна свешивалась до пола, а апофеозом приготовления стало поедание или угощение…

Картошка должна быть разрезана на четыре части и вариться чуть прикрытой водой. Воду можно слегка подсолить. Готовность действительно определяется протыканием вилкой. По готовности воду слить, ещё раз подсолить картошку, положить хороший кусок хорошего сливочного масла и толочь деревянной или металлической с дырочками толкушкой. Потом добавить горячего молока (но чтобы каша не получилась) и снова толочь. После этого взбить вилкой или веничком миксера до пушистости.

Перед подачей, столовой ложкой сделать фирменную советскую общепитовскую «лесенку».

Поедать с мясом, курицей, грибами, салатами, с чем угодно. Но главное — с удовольствием!

Картофельное пюре — это ИМХО самый лучший фон для проявления вкуса многих мясных и овощных блюд.

Солёные огурчики, квашеная капустка, жареные грибки, селёдочка — в разы вкуснее, если их с пюре откушивать.

А блюда из него — мняка! — драники, запеканка, вареники с лучком жареным…

sedoy: Всё правильно!!! Но добавлю свою копеечку!!! Я в картофельное пюре ещё добавляю взбитое яйцо. Очень советую!!!

Mr. Ash: Ежели достаточно долго толочь толкушкой с дырочками, то веничком взбивать не надо. Пюре и так воздушное получицца. Или еще такие толкушки проволочные бывают, зигзагом, вот такой хорошо до пушистости доводить.

Кстати, такое наблюдение. Когда пюре толкут дамы, то они просто добиваются нужной консистенции и все, дальнейшее оформление происходит в тарелке. А мужуки, джентльмены то есть, обязательно разровняют пюре в кастрюле и еще толкушкой узорчик поверху выдавят решетчатый.

деревенщина: Подтверждаю сие.

Кроме того, давно заметил, мужики раскладывая по тарелкам, нарезают в кастрюльке аккуратный сегмент. Дамы либо из центра, либо хаотично.

Дивно получается, ежели с краешку в тарелку положить пару ложек жареного папоротника.

MeckiMark: Первый раз папоротник попробовал в Славянке — из любопытства…

Местные жители хвалили его, хорош, мол, с жареным мясом! Мясо съедаешь, а папоротник выкидываешь!!!

Danochka: Похоже, у нас как-то сами собой открылись «Кулинарные курсы для чайников онлайн».

AlexN: о, вот насчёт миксера очень правильно!!! я бы ещё сказал собрать волю в кулак и поставить его под одеяла/подушки на часок что бы что бы все мельчайшие нерастёртые крупинки картошки размягчились и взбить ещё раз…

а потом со свиной отбивной…

Бао: Согласен насчет пюре — но не согласен со свиной отбивной. К пюре лучше шницель по-министерски, шницель по-венски, отварной язык, шпикачки, бефстроганов. Ну и котлетки

тоже прокатывают.

Danochka: Гуляш! Гуляш забыли!

Staryi_Russkiy: Согласен! Гуляш и всякие мясные подливки — для пюре самое то!

Бао: А вот тут не соглашусь. настоящий гуляш, который густой, в котором ложка стоит, ибо там и море лука, помидоры, и кабачки, там некоторые извращенцы еще и картофель крупно нарезанный добавляют, что приемлемо, но некомильфо — это все равно что в борщ картошку добавлять, кушают без гарнира. А если гарнира хочется — то лучше подходят макароны (прошу не путать с пастой ГОИ).

Tusha: Гуляш это суп — очень горячий, очень острый, очень сытный, но суп. В Будапеште пробовали…

ukusika: А я только что просто варёную картошечку с растительным маслом намяла и вскрыла баночку, заготовленную пару месяцев назад — огурчики, помидорчики, брокколи, сладкий перец и спаржевая фасоль, слабо маринованные… Мммммммммм….

Бао: Осмелюсь возразить глубокоуважаемому Старому Русскому.

Картофельное пюре, безусловно, прекрасно оттеняет вкус как тех блюд, что я перечислил выше (можно добавить хорошие сосиски в сопровождении зеленого горошка, жареной с луком или тушеной говяжьей печени, бифштекса с яйцом и др.), но к тому, что Вы перечислили, картофельное пюре, в отличие от картошки, отношения не имеет.

Так, к соленым огурчикам, квашеной капустке, соленым грибочкам и селедочке наиболее соотносится отварная картошечка, да еще и с нерафинированным подсолнечным маслом.

К жареным грибочкам, по моему разумению, более подходит жареная картошечка с лучком на чугунной сковородочке.

Что касается драников (согласен — мняка!. как и все ниже и вышеперечисленное) — то и тут пюре нигде не присутствует — драники делаем из сырой картошки.

Ну а что касается картофельной запеканки или картофельных зраз (с мясом обожаю, почти как пельмени и манты) — то тут тоже пюре нету — тесто делаем из картофеля в мундире с

яйцами!!!!

cvt: И ведь не хотела с утра трындеть… Провокаторы!

Пюре картофельное, по-простому у нас называемое «толчёнкой», лучше всего готовить из картошки на пару. Мультиварка в этом смысле идеальна — мясо тушится/жарится, а сверху во вставке картошечка доходит.

А масло можно и растительное, только немного — для пышности. Хотя сливочное лучше.

Толкушка должна быть с дырками — это верно, или большой вилкой еще можно поработать.

А сливки/молоко надо подогретые обязательно, а то схватится.

А самый идеальный сорт для пюре — Адретта, хотя и Тулеевская наша тоже весьма хороша.

А есть его надо с отбивной, и на заедки — капустку квашеную, с постным маслицем, а запивать — огромной кружкой холодного молока!

Вот вам!

Panalan: Картошка пюре особенно хороша с жареной рыбкой, И лучок жаренный на рыбке.

Hippocampus: Ну и я свой способ расскажу, тем более, что по сравнению с уже рассказанными, он- лучший.

Картошка нарезается на средней величины куски, помещается в кастрюлю, заливается кипятком только-только чтоб скрывало и варится до почти готовности. Затем воду сливаем, наливаем молоко, доводим до кипения. А затем- протираем через сито. 100 % гарантии отсутствия комочков! Масло(сливочное!), соль, жареный лук, можно, если не лень, жареную морковь. Морковь чудный цвет придаёт, но резать надо мелко-мелко. Поедать вкуснее всего с сосисками или сардельками. В процессе приготовления молока холодного рядом лучше не иметь- иначе гарнир рискует стать основным блюдом.:)

деревенщина: Через сито? Ну, ежели нечего делать… Что-то у меня после толкушки комков не бывает.

4478: Если картофель горячим толочь сразу добавив молока. То комочков и не будет. И сразу пока горячая, брынзы мягкой можно накрошить, и соленых огурцов.

Hippocampus: Что значит «ежели делать нечего»? Наоборот быстрее получается, чем тыкать её этой толкушей, тыкать…

cvt: Через сито… 8-0

Вот правду говорят, что мужуки на кухне любят находить себе ненужную работу, а потом всей организьмой показывать ужжастное утомление.

Хорошая картошка никакой протирки не требует! А в толчёнке главное — хорошая картошка!

А морковочка — оно да, ничего так. Но ее не резать надо, а потереть и перетушить с маслом; потом при толчении подмешать. И ни в коем случае не переборщить с количеством.

Жареный лук класть рядом.

А молока холодного лучше иметь — тогда процесс снятия пробы приобретает особую прелесть. И потом за столом можно томно ковыряться вилкой в тарелке, с видом малокровной утонченности. Главное — сыто не отдуваться, зубом не цыкать ©

dyatell: Лично я, помимо молока и масла, вливаю одно яйцо, после чего перемешиваю старым советским миксером. Из растительных масел предпочитаю льняное. Предпочитаю поедать с селедочкой, маринованным луком и зеленью.

Печёная тыква

ukusika: Печёная тыква от Джейми Оливера. Берёте кусок тыквы (у меня была половинка мускатной где-то с килограмм). Режете её на ломти-сегменты примерно 15 см длиной и 2 см толщиной, сваливаете в тазик. Тем временем включаете духовку на 180 градусов на прогрев. Один острый перчик чили (у меня был сушёный) перетираете в ступке с хорошенькой щепотью соли, сушёным шалфеем (бывает, продаётся в магазинах) и корицей по вкусу. Добавляете чуток оливкового или иного растительного масла, чтобы получился как бы густой соус. Заливаете им кусочки тыквы, втираете, оставляете на пропитку минут на пять. Выкладываете кусочки тыквы на противень с ориентацией бывшая шкурка внизу, сердцевина наверху, посыпаете семечками, накрываете фольгой, запекаете 30 минут, снимаете фольгу, запекаете ещё 10 минут. Получается остренькая печёная тыква, мягкая внутри и с корочкой снаружи.

Фаршированный лук

TransSib: Ой, а я такой красенький лучок просто обожаю! Он очень хорошо идёт фаршированный мясом. Аккуратненько расколупываешь луковку, чтобы она на цельные чашечки разошлась (непростая я вам скажу работёнка) и фаршируешь. А потом в маслице разогретое. ну кто супротив лишних калорий борется, то можно и в духовочку. Советую еще тертый сыр добавлять в качестве крышечки. Объедение!

Шашлык из шампиньонов

Panalan: Шампиньоны маринованные в майонезе и соевом соусе. Запекаются на шампуре.

Я тоже сначала скривился, скептически отнесся, но поробовав признал, что неплохо. Сам такое еще не делал.

P.S. Хотя можно запекать и на решетке

Картофель, запечённый с салом

natyak: картофель запеченный с салом:)

Мы дома частенько этим блюдом балуемся. Средние одинаковые картофелинки помыть хорошо, порезать пополам и на каждую -- дольку небольшую чеснока и сверху кусочком сала прикрыть и печь. А если для гостей-то кусочек сала можно поставить парусом, приколов деревянной зубочисткой.

ukusika: Звиняюсь, а сало солёное чи свежее?

rain: Мне этот вопрос тоже покоя не даёт…

деревенщина: Как профессиональный пожиратель сала ответственно заявляю- нужно брать свежую грудинку, отделять ребрышки для употребления отдельно. Соль и черный перчик обязательный ингредиент + фантазия.

natyak: Забыла уточнить:(, лучше соленое, но если свежее — то посолите каждую картофелину

Капуста быстрого приготовления

Danochka: А вот кому на закуску капусту-почти-квашеную-через-8-часов-уже-готовую?

Рецепт:

На 2 кг шинкованной капусты 2–3 тёртых на крупной тёрке морковки, 2–3 зубчика давленого чеснока. Маринад: 1 литр воды, 2 столовых ложки соли, 3/4 стакана сахара, пара лавровых листиков, 3 горошины душистого и с десяток — чёрного перца. Маринад кипятим, затем в него льём полстакана (можно чуть поменьше) рафинированного растительного масла, заливаем маринадом капусту, придавливаем грузом и оставляем на 8 примерно часов.

Если готовили с утра — есть можно уже вечером, с вечера — утром. Вкууусно…

Капустные конверты

Крок: Листы молодой капусты отбиваете кухонным молотком, солите, перчите и складываете конвертом.

Взбиваете яйцо со сметаной (на одно яйцо столовая ложка сметаны с верхом), солите и перчите, добавляете муки (тесто как на блины по густоте), капустные конвертики опускаете в тесто и сразу на сковородку (желательно на топленом сливочном масле, но и на растительном сойдёт). Очень вкусно, приятного аппетита!

Быстрая картошка

Alex King: «Быстрая картошка»

Берём картофелины одинакового среднего размера без повреждений, моем тщательно.

Накалываем вилкой, глубоко на 2 см примерно в 4–6 местах, по бокам и с концов.

Ставим в микроволновку на несколько минут, потом переворачиваем и ещё несколько минут.

Режем полосками, солим крупной солью и заливаем пахучим маслом.

Водочка, селёдочка, грибочки — по вкусу!

Картофель по-савойски

geezer: Картофель по-савойски

И н г р е д и е н т ы: 500 г картофеля, 1/4 л молока, 2 яйца, 2–3 ст. ложки тёртого сыра, перец, соль, щепотка мускатного ореха.

П р и г о т о в л е н и е: В молоко вбить яйца и взбить все. Осторожно добавить тёртый сыр, приправить солью, перцем и мускатным орехом. Очищенный сырой картофель нарезать тонкими дольками, поместить в форму и залить молоком, смешанным с яйцами и сыром; поставить в духовку для запекания. Рассчитано на 3 порции.

Я, правда, делаю с колбасным копченым сыром — поострее получается. 20–25 минут и готово.

Запеканка картофельная

cvt: Запеканка картофельная.

Пюре взбиваем с молоком (водой) и яйцом, форму смазать маслом и обсыпать сухарями; выложить пюре, сверху посыпать резаным салом. Или просто сбрызнуть маслом. Запечь в духовке.

Можно в пюре добавлять жареный лук, мелкорезанные копчености, шкварки.

Можно потом сверху сыром посыпать и подплавить его.

Резать ломтями. Очень красиво на тарелке смотрится.

Жрать на гарнир, или со сметаной, или с кетчупом, или с соусом.

Картофель, запечённый с мясом

sedoy: Давно, и довольно часто делаю такое блюдо:

Моем, чистим картофель, режем кружочками… Обмазываем противень растительным маслом. Укладываем слой картофеля, слой репчатого лука, порезанного кольцами, подсаливаем. Повторяем операцию n-ое количество раз — по желанию… Сверху укладываем любое отбивное мясо, или рыбу, или птицу, приправленных по собственному вкусу. Сверху заливаем майонезом и… в духовку (200 ˚C) до готовности

Каша из топора

Украинский кулеш

Alebur: Сегодня у меня не постный день, посему варил украинский кулеш.

Фотографий не будет, так как сильно просто:

— копчённое сало (250 гр.) в казане превращаем в шкварки;

— в топлёном жире обжариваем лук и моркву, шкварки не выбрасываем;

— заливаем полуторами литрами воды, солим по вкусу и кипятим (в походных условиях ещё и пару банок «тушняка» вбубухиваем);

— закидываем картофан (5–6 картофелин среднего размера), нарезанный кубиками;

— засыпаем промытое пшено в объёме половины стакана;

— за пять минут до готовности вносим пряности: лавровый лист, перец горошек, зелень;

— даём десять минут настояться…

Приятного аппетита!

Гурьевская каша

OlgaM: Варится сладкая манная каша на сливках. В нее добавляется масло. Берется несколько видов варенья по вкусу- я люблю клубничное, вишневое и абрикосовое. Также орехи и сухофрукты по вкусу, их измельчить до удобокусаемого вида. Потом надо наготовить из сливок пенок. Скажу честно, у меня пенки получаются кривые, да и терпенья не хватает, сделать столько слоев, чтобы их вкус реадьно чувствовался в блюде… Короче, в сковородку или в форму для запекания все это добро укладывается слоями- каша, пенка, варенье, каша, пенка, орехи с сухофруктами, и т. д. Сверху посыпать орехами и чуть-чуть сахаром. Если в духовке есть режим гриля-на несколько минут-чтобы образовалась карамельная корочка. Потом 10–15 минут в духовке. Собственно всё.

Каша в горшочке

Neznayka_I: Часто готовлю в горшочках. Даже обычный гарнир — рассыпчатую рисовую, гречневую кашу — тоже в горшочках. Очень нежная получается и никогда не пригорает.

C13: Поделитесь рецептом, пжлуста.:) И если готовите — пшёнку и овсянку (геркулес)

Neznayka_I: Уф, наконец-то собралась… Итак:

Горшочки у меня не большие, по 400 мл. Меряю я крупу в мл в мерном стакане.

Для приготовления сначала замочить горшочки в холодной воде (зачем, точно не знаю, но моя бабушка так делала; предполагаю, что для того чтобы глиняные стенки горшочка, напитавшиеся чистой водой, меньше впитывали в себя масло и запахи), а тем временем доставать-отмерять все продукты, перебирать-промывать крупу.

В каждый горшочек по 0, 5 ч.л. соли и 1 десертную или столовую ложку растительного масла. Крупу лучше залить кипятком. Перемешать и ставить в холодную или чуть тёплую духовку. Варить 45 мин. при температуре 180 градусов. Говорят, что если у горшочков нет крышек, то можно закрыть их крутым тестом, растянув на горлышко.

После приготовления положить в каждый горшочек небольшую пластинку сливочного масла, чтобы смягчить самый верхний слой крупы, который может быть чуточку суховат. Если варить вязкую кашу, то можно часть воды заменить молоком и добавить сахар по вкусу. Но я предпочитаю варить рассыпчатую она более универсальна для семьи с разными вкусами. Одинаково сваренный рис можно есть в качестве гарнира к мясному подливу, можно смешать с крутым яйцом и зел. луком, можно есть с черносливом или курагой вприкуску.

Теперь табличка, я её пересчитывала из книжки «Кулинария» под свой размер горшочков и мерные чашки

Рисовая каша
рассыпчатая: рис 110 мл, вода 225 мл.
вязкая: рис 70 мл., вода 250 мл.

Гречневая каша
рассыпчатая: гречка 150 мл., вода 200 мл.

вязкая: гречка 90 мл., вода 250 мл.

Пшённая каша
рассыпчатая: пшено 120 мл, вода 200 мл.
вязкая: пшено 90 мл., вода 250.

Пшеничная/ячневая каша
рассыпчатая: крупа 150 мл., вода 200 мл.
вязкая: крупа 100 мл., вода 225 мл.

Манная каша*
вязкая: манка 80 мл., вода 250 мл.
жидкая: манка 60 мл., вода 250 мл.

*варила один раз, результат мне не очень понравился: каша слоями — на дне густая, сверху вода, требуется размешивать.

Геркулес
вязкая: хлопья 150 мл., вода 180 мл.
Не варила ещё ни разу.

Перловая каша
рассыпчатая: перловка 100 мл., вода 225 мл.
вязкая: перловка 75 мл., вода 250 мл.
Тоже ещё ни разу не варила. Где-то в Усадьбе в Гостиной был рецепт правильной подготовки перловой крупы для варки такой каши, но я его потеряла.

Не Фаберже
Блюда из яиц

Яичница с помидорами

Irlina: Поджарьте помидоры с яйцами. Порежьте помидоры ломтиками или дольками (лучше сразу снять шкурку), обжарьте с 2-х сторон на масле, потом залейте яйцами, посолить, закрыть крышкой. Через 5–7 секунд на тарелку.

Очень вкусно!

Омлет с гренками

Hippocampus: Нарезаете обычный белый(у нас он называется «Фирменный» обычно) хлеб толщиной 1–1.5 см. Каждый кусок на четыре части. Поджариваете кусочки на масле с двух сторон до золотистого цвета. Температуру на минимум и залить омлетом. Крышкой не закрывать! Можно и закрыть, но тогда верх у хлеба хрустеть не будет.

Irlina: Иногда я так делаю гренки (когда белый батон черствый). А для снижения калорийности яйцо размешиваю с минеральной водой. Солить не нужно. Потом на сковородку, обжариваю с 2-х сторон. Крышкой не накрываю. Гренки получаются внутри мягкие, корочка слегка хрустит.

Мне нравится.

cabomba23: Предпочитаю все то же самое, только хлеб самый черный, ржаной. И еще сыра можно потереть сверху.

деревенщина: Вместо минералки иногда молоко. Укроп, черный перец и кетчуп. Для калорийности все это со шкварками. Эх, было время, с гусиными…

Зы. Кабомба напомнила, посыпать тертым сыром!

Яичница по-армянски

dembel: Итак, на дно сковороды, полив её растительным маслом, выкладываем порезанный кружочками репчатый лук, сверху укладываем слой сладкого перца, также порезанного, затем слой помидорок, что характерно, снова порезанного кругляшками, затем солим и перчим, и заливаем сверху яйцами. Сковороду можно закрыть, тады получим эффект тушения. Там сколько-то минут и вуаля!

Студенческая яичница

rav48: А помните **студенческую яичницу**? Когда есть пара яиц и черствая булка серого хлеба? Хлеб режется острым ножом на кубики примерно 1 куб. см. На горячую сковородку наливается подсолнечное масло, высыпается хлеб, обжаривается до появления на кубиках хрустящей золотистой корочки. Тем временем 2–3 яйца разбиваются в глубокую тарелку, добавляется 15–25 мл. холодной воды, соль. Если есть укроп или петрушка — туда же. Взбивается вилкой. Сухарики в сковородке заливаются этой смесью, накрываются крышкой, переключаются на слабый огонь. Минут через десять, с каким-нибудь «Агдамом» и под КингА….

Средневековые яйца

Ursa: Оффтоп. Ребёнок и средневековые яйца.

Нынче утром я легла в пол-седьмого, бросив недопереведённый форум, ибо мне предстояло в 12 встретиться со стоматологом. Забывшись тревожным сном, около семи я была разбужена странным вопросом:

— В кляровое тесто сколько масла класть?

— Я нисколько не кладу. Зачем тебе — кляровое тесто об эту пору?

Оказалось, что дочь вычитала на сайте одной специалистки по средневековью рецепт фаршированных яиц, и так ей захотелось это блюдо изготовить — прямо спать не может! Я посоветовала ей положить столовую ложку масла и быть осторожной. И опять забылась, хотя ежели к предстоящей встрече с «зубной феей», да прибавить ребёнка на кухне — какой уж тут сон? Я слышала грохот и крики на кухне, потом вопли кота в коридоре «В Гаааагуууу!», потом — дочь любезно объясняла соседке, что у нас пожара нет, это, видать, у кого-то внизу тосты подгорели. А потом я и в самом деле заснула, и мне приснился средневековый замок, угрюмый зал с огромным камином, в котором жарился на вертеле плохо ощипанный бык во всей красе — с рогами и копытами. Около десяти дочь разбудила меня, торжественно внеся тарелку с одним? гм? одной штукой средневековой еды. Так что быка не было, а вот запах из замкового камина, действительно, тяжёлыми волнами гулял по всей квартире.

— Не беспокойся, я все форточки открыла, — любезно сообщил ребёнок. Ну, эта еда — такой колобок величиной с кулак, румяный со всех сторон, внутри яйцо, из которого вынули желток, смешали с пряностями и шкварками, потом затолкали обратно и обжарили в кляре. Вкусно. Вот честное слово — вкусно.

— И сколько ты их изготовила?

— Два. Одно сама съела, другое тебе принесла.

Вот какое доброе дитя я воспитала. Небось, средневековый барон не отдал бы половину своих яиц. А потом я пошла на кухню. Кроме запаха там были следы бурной деятельности.

Итого: для изготовления двух средневековых яиц было израсходовано куриных яиц десяток (пустая упаковка лежала на столе), пачка сливочного масла, здоровый шмат сала, сколько муки — не знаю, но, видимо, тоже немало. Было использовано три сковороды, четыре кастрюли, один миксер и два десятка мисок, плошек, тарелок и блюдец. И три часа трудовой

деятельности. Морально пострадал один кот. На него брызнуло сало со сковороды, и он был грубо сброшен со стола, когда пытался попробовать кляровое тесто. Я пришла к выводу, что именно средневековые яйца двигали историю. Сами посудите — барон или герцог на завтрак, небось, не два яичка кушал. Предположим, пять или шесть. Скромненько так. Исходя из материальных и трудовых затрат на изготовление этого блюда, следует, что все окрестные деревни всю производимую ими провизию поставляли на эти завтраки, а не менее половины трудоспособного населения было занято изготовлением их и мытьём посуды после производственного процесса. Естественно, материальные и людские ресурсы, барон, жаждущий на завтрак средневековых яиц, шёл войной на соседнего барона, а когда все бароны опустошили свои владения, то погоревали и двинулись в крестовые походы? История творится на кухне.

PS. Примерно к пяти часам в квартире перестало пахнуть палёным быком, к тому же времени дочь закончила мыть посуду. Так что — ничего страшного. Рекомендую.

OSA777: Уговорила! Давай рецепт. Ой что будет на кухне…

Ursa: Рецепт здесь: http://terry-beer.livejournal.com/1264.html

и ещё много всякого. Надеюсь, моя дочь остановится на этих яйцах, потому что там есть и кое-что посложнее…

Яичница с салом и помидорами

Racer: Стописят граммов сала нарезаем ломтиками по пол-сантиметра и выкладываем на горячую сковородку. Помешиваем и ждем, когда шкворчащее сало начнет приобретать прозрачность, а в перерывах между помешиваниями половинку луковицы режем круглешками. Как только молочный цвет сальца начнет пропадать, высыпаем лучок. Аккуратно крупно шинкуем среднего размера помидор и добавляем его к начинающему золотеть луку. Помешиваем минут пять все содержимое сковородки. Разбиваем в сковородку штуки три-четыре яйца, стараясь не повредить желток. Солим-перчим по вкусу. Как только все будет готово, посыпаем продукт мелко порезанной зеленью. Достаем из морозилки слегка покрытую инеем бутылочку… Наливаем грамм сорок (чтобы горло не застудить) тягучей, как бы нехотя льющейся жидкости… Ошеломленные ледяной струйкой рецепторы языка просто отказываются верить своим дальнейшим ощущениям. А мы наслаждаемся волшебством, когда тепло и холод почти одновременно присутствуют в нас. Да, и не забываем про яичницу! Ваше здоровье!

Сладкая смерть, или Прощай, Талия!
Десерты

Десерт из груши

garem: Груша режется тонкими ломтиками, посыпается смесью орехов и рокфора и поливается карамельным соусом… Запивать лучше красным вином…

А еще можно взять тонкие полоски прошютто и обмотать ими ломтики дыни.

Пирог с коньяком

Томила: МоНаХ, поздравляю с днем рождения! В подарок — рецепт!

ПИРОГ С КОНЬЯКОМ! РЕЦЕПТ

(ЕСЛИ НЕ ПОПРОБУЕШЬ, ПОТЕРЯЕШЬ МНОГО!!!)
1 стакан сахара
2 стакана сухофруктов
1 стакан воды
Горсть орехов
4 яйца
250 г масла
1 лимон
2 маленьких литра коньяка!

Прежде чем начать месить тесто, попробуй коньяк- хорош ли?
Взбеи масло миксером до воздушности
Попробуй еще раз коньяк- действительно ли он высшего качества.?Для этого налей полный стакан и выпей до дна. повторяется 2 раза.
Добавь 2 ложки сахара и попробуй вновь.
Разбей в миску яйца и брось туда эти странные, сморщенные фрукты…
Попробуй коньяк на консистенцию…
Выключи миксер
Застрявшие фрукты хорошо вытаскивать ножницами!
Брось лимон в миксер и выжми туда же орехи
Добавь сахар и вообще всего, чего хочешь
Вымажи духовку маслом и поверни её на 360 градусов…
Брось лимон в миксер и выжми туда же орехи
Добавь сахар и вообще всего, чего хочешь
Вымажи духовку маслом и поверни её на 360 градусов…
Выброси миску из окна и допей коньяк

МоНаХ: ДВА маленьких литра? Мадам-у вас есть совесть? Я (в силу преклонного возраста) больше 0.75 в соло ниасилю

Но-попытаюсь. через часок..

Спасибо.

Шарлотка

Odessa: Итак, приступаем к сладкому.

Как крупный(во всех смыслах)специалист по поеданию вкусностей, научился и сам сладости готовить,

ибо слаб человек, и не может противится желанию поесть их.

Начнём с простейшего, то есть шарлотки (кстати, название, судя по всему, польское — что не может не символизировать)))

Минимальные трудозатраты при неплохом результате на выходе (хватит даже на поделиться с кем-то близким в количестве не более

1 человека и 1 кота)

Что потребуется — 4\5 средних яиц(желательно настоящих [1], стакан сахара, стакан муки.

1 — под настоящими яйцами подразумеваются яйца деревенские\фермерские, отличающиеся красивым оранжевым цветом желтка — чисто из эстетических соображений, цвет шарлотки будет приятнее для глаз)))

Прежде всего — запускаем плиту на прогрев до примерно 180 градусов.

Начали- отделяем белки от желтков, белки помещаем в отдельную посудину и начинаем взбивать миксером, постепенно добавляя

сахар. Когда весь сахар будет взбит с белками-добавляем желтки и продолжаем взбивать, постепенно добавляя муку.

Задача-взбить все в однородную массу без видимых вкраплений сахара или муки.

Если готовится классическая шарлотка — берем 2–3 небольших кисленьких яблока(семеринка рулит!), очищаем от кожи и косточек

и режем небольшими кусочками (условно каждая четвертинка яблока на 3–4 кусочка).

Форма: если есть современная силиконовая форма — то мы не заморачиваемся более ни с чем.

В случае более распространённых тонких форм из люминия: берём кусочек сливочного масла и тщательно смазываем всю рабочую

внутреннюю поверхность формы. Затем в форму высыпаем немного муки и потряхиваем и поворачиваем её, добиваясь того, чтобы масло было покрыто тонким слоем муки, излишки муки высыпаем (данная операция избавит нас от прилипания и пригорания)

Далее — наливаем тонкий слой нашей взбитой массы, только

чтобы покрыть дно. Затем распределяем по дну равномерно кусочки яблок.

Заливаем оставшееся количество-ставим в прогретую духовку.

Хорошо взбитая шарлотка увеличивается в объёме не менее чем в 2 раза. Основное требование-не тревожить её в процессе выпекания, т.е

не открывать духовку.

Время приготовления — примерно 35 минут. Внешние признаки готовности — увеличение в объёме, приобретение красивого золотисто-коричневого цвете, запах выпечки, засекаемый на дистанции до 50 метров от кухни и нетерпеливо мяукающая кошка, требующая свою долю.

Окончательно готовность определяем классическим способом-берём зубочистку или просто спичку и втыкаем на всю длину. Если спичка осталась сухой и ничего не прилипло — всё!

Шарлотка хороша тем, что начинку в неё можно положить любую, не испортят её вишни, ягоды и прочее.

Во времена тяжёлые, безфруктовые, можно разрезать её пополам поперёк, смазать единственно правильным клубничным вареньем и сложить снова.

Odessa: Итак, продолжим тему глубокой переработки шарлотки.

Собственно, одни из любимых пирожных детства — «Картошка».

Тёплое чувство к ним я сохранил и поныне, поэтому на любой домашний сабантуй их готовлю.

Ингредиенты

— Собственно шарлотка (см. предыдущий пост)

— 0.75 стандартной советской банки сгущённого молока с сахаром (снова тёплые воспоминания детства)

— 200 гр. масла сливочного хорошего

— порошок какао

— сахарная пудра

— немного коньяка

Очевидно, что основным будет приготовлении шарлотки.

Далее — режем её на куски и натираем на тёрке (средней)

В отдельной посудине полежавшее в тепле масло и понемногу подливаемую сгущёнку взбиваем в однородную

субстанцию (я обычно пользуюсь вилкой). Добавляем 2–3 столовые ложки коньяка.

В полученную масляно-сгущёночную смесь понемногу добавляем нашу шарлоточную крошку, постоянно взбивая.

Вскоре делать это вилкой становится сложно-переходим в ручной режим.

В итоге получаем массу, из которой формируем собственно пирожные (если кто не помнит — цилиндрической

формы, длиной порядка 8 см). Впрочем, не размер здесь главное (ну и не здесь тоже)))

Получившиеся полуфабрикаты очень даже съедобны, что подтверждено многочисленными наблюдениями — доживают до стола

далеко не все. Кстати, количество пирожных из одной шарлотки — 22–24 штуки при сохранении размеров, близких к классическим.

Затем рекомендую поставить пирожные в холодильник на несколько часов (на ночь)

Непосредственно перед подачей на стол — приготовить смесь из порошка какао и сахарной пудры (пропорции в зависимости от

вкуса)и обвалять пирожные в ней, придав классический цвет.

В случае отсутствия — можно воспользоваться какао-порошком для приготовления напитков, типа Несквика.

Собственно все! Приятного аппетита!

ПыСы Надеюсь, уважаемые Дамы заметили, что в данном блюде просто кишат калории, причем каждая размером с упитанную морскую

свинку. Ну, это так, хозяйке на заметку. Но ведь вкууусно!

Блины от haider'a

Вот один рецептик.
Пробовать сам буду завтра.
Думаю, что получиться должно неплохо:

2-3 яйца взбить и отставить
отдельно хорошенько смешать:
1 ст муки
1 ст молока
1 ст газированной воды
соли, сахара по вкусу, соды 1 ч.л.
1 ст л раст масла
добавить яйца, опять хорошо смешать и выпекать.
а вот и блинчики — я не фотограф. Но съели мы их весьма быстро (рецепт с газированной водой)

а вот и ещё рецептик;-)

готовятся очень быстро и первый блин никогда комом не получается

Состав. 4 яйца, 2 стакана молока, 2 стакана воды, растительное масло без зАпаха — 4 столовых ложки, мука — 2

стакана, щепотка соли, 2 столовые ложки сахару. (Честно говоря, я давно вместо воды использую 4 стакана молока, это вкуснее)

Яйца смешать с тепловатым молоком и водой, влить растительное масло, посахарить, посолить. Всыпать, постепенно растирая, муку и выпечь тонкие блинчики, подрумянивая их с обеих сторон. Подавать с вареньем, сгущёнкой, мёдом, сливочным маслом… с чем ваша душа пожелает

Приятного аппетита!

Лимонный пирог

Захар: Доргие форумчане! Друзья!
Дорогая URSA!

Всех С наступающим!!!

Желаю в ближайшей перспективе приятного застолья, а в дальнейшем всех благ, и удачи, и хорошего настроения целый год.

Всем в подарок рецепт пирога — очень вкусный, и легко готовится.

Лимонный пирог

Тесто
1 пакетик сухих дрожжей (5-7 г)
2 ст. ложки сахара
200 г маргарина(или масла)
0.5 стакана молока
2.5 стакана муки
щепотка соли

Начинка
1 лимон
1.5 стакана сахара(можно 2 стакана — послаще, можно 1 стакан — будет оч. кисло, на любителя)
Лимон разрезать на кусочки, вынуть косточки, провернуть через мясорубку вместе с кожурой, добавить сахар, перемешать.

Дрожжи растереть с 2-мя ст. ложками сахара и 1-ой ст. ложкой воды,
добавить растопленный маргарин, молоко, муку, соль,
замесить тесто.
Разделить тесто на 2 части, раскатать 2 круга диам.30 см, на один выложить начинку,
другим покрыть сверху, защипить края.
В духовку 220*С на 20 мин. — до коричневой корочки.
Время приготовления 20 мин + 20 мин в духовке

P.S.I Удобно выпекать в форме с невысоким бортиком.

P.S.II Вместо лимона можно взять клюкву.

300 г клюквы обдать кипятком, провернуть через мясорубку, добавить сахар

Маседуан

Irene: Талию беречь надо:

Маседуан

1 большое яблоко
1 большой апельсин
1 большой банан
1 горсть вишен
500 мл желе
250 г мороженого или взбитые сливки в строгой пропорции «чем больше — тем лучше».

почистить, избавить от косточек (кроме банана) и измельчить (яблоко лучше на крупной терке), немного замороженной вишни зимой и свежей без косточек летом, все перемешать в большом салатнике и залить 0, 5 литра еще не застывшего желе (можно покупного из пакетиков) красного или желтого цвета (зеленый или синий маседуан плохо выглядят). Поставить в холодильник и подождать пока не застынет. Перед подачей на стол распределить по поверхности пачку мороженого или взбитые сливки (в зависимости от времени года и красноты горлышек вашего семейства).

В присутствии маседуана гости тортики игнорируют — проверено.

Кондитерские колбаски

placet: А вот, кому интересно, рецепт кондитерской колбаски. Хит 70-х г.

Печенье «Юбилейное» — 1 кг.
Масло сливочное — 500 гр.
Сахарный песок или пудра — 500 гр. (я кладу 400–420 г)
Какао-порошок «Золотой ярлык» — 1 пачка
Яйцо — 3 шт. (+/- 1 шт.)
Коньяк или ром — 120–150 мл. или 8-10 ст. ложек (я булькаю чуть больше)

=> Печенье наломать мелкими кусочками.
=> Яйца взболтать в чашке.
=> На очень слабом огне растопить сливочное масло (ни в коем случае не доводя до кипения!)
=> Сахарный песок растворить в масле, помешивая, до исчезновения хруста.
=> В массу ввести какао, размешать.
=> Булькнуть туда же коньяк, размешать.
=> Выключить огонь и высыпать в массу печенье, вылить яйца, всё перемешать.
=> Формуем колбаски и убираем в холодильник. (я использую обычные пищевые пакетики)
Кастрюльку отдаём детям на облизывание.
=> Через 2–3 дня колбаска готова. Конечно, есть можно и раньше, но лучше ей дать «созреть».

Некоторые стали использовать не «Юбилейное» печенье и даже добавлять в колбаску, упаси Господи, сгущенное молоко, орехи, ваниль… Но, на мой взгляд, изменения классической рецептуры приводят к существенному её ухудшению.

Изюм из черноплодки

ukusika: Я тут намедни сделала изюм из черноплодки. Очень вкусно.

Делается сироп из килограмма сахара и 200–300 мл воды. В кипящий сироп вваливается полтора кило черноплодки и варится 20 минут. Потом сироп сливается, ягоды остаются на сите, подсыхают чуток. И на противень их, на пергаментную подложку, на самый наислабейший огонёк. ночь простояли, подсохли.

Вот только не знаю, как будет храниться. Наверно, никак не будет. Половина уже съедена, вторая ненамного дольше продержится…

cabomba23: А сироп, что выливается? Жалко

ukusika: В сироп следующие полтора килограмма тем же макаром. А потом в бутылочку слить и использовать… как сироп!

Цукаты из кабачков

cvt: Кабачок почистить, порезать кусочками толщиной с палец (1 кг, к примеру). Корень имбиря тоже почистить, порезать тонко (размер корня с ладошку младенца или больше, если любите имбирь). Засыпать 200 гр. сахара. Оставить на 3–4 часа, иногда перемешивая. Образовавшийся сок слить, выжать туда 1 лимон, цедру с этого лимона тоже можно срезать и добавить. Всыпать еще 300 гр. сахара, сварить сироп. Кабачки опустить в сироп, варить на слабом огне до опрозрачивания.(в микроволновке на 450 Вт в три приема по 20 мин с перерывами, а можно и больше). Получившиеся цукаты сушить. (на внезапно купленной сушке для фруктов и овощей, а еще я насушила яблок на компот, но половину мы уже схомячили просто так). Т = примерно 60–70 град Цельсия.

Это неописуемо вкусно. Даже вкусней собственно засахаренного имбиря!

Третий кабачок доедаем.

А это, кстати — к предыдущему сеансу кулинарного садизма иллюстрации.

Кабачковые цукаты, дубль 4. Первые три съедены без увековечивания.

Гренки

Assa1964: Гренки моего детства: ломтики белого хлеба обмакнуть в молоке, обвалять в сахарном песке и на сковородку. Потреблять с молоком или чаем. Очень вкусно.

Irlina: А яйцо добавляли? Для гренок яйца обязательны.
А мы сахар не добавляли, подсаливали.

Assa1964: Без яиц, чистые карамельные хлебные гренки: nyam: С горячим молоком или чаем(без сахара) самое то было))

rain: Когда мы были в фольклорной экспедиции, то, будучи дежурными, на завтрак решили сделать гренки (молоко, сахар, яйцо, белый хлеб). Сидим довольные, ждём радостных и благодарственных возгласов. Вместо этого, вылезает недовольная физиономия из-за стола и громко начинает возмущаться, что ему, человеку после армии и обладателю русской рожи, подсунули какие-то французские гренки!!:(Я очень сильно невзлюбила его после этого…

Булочки с изюмом

Danochka: Опробовала только что новый рецепт булочек с изюмом под названием «Булочки «Челси»:

На всё про всё ушло минут сорок (включая выпечку), вкуснотища получилась.

Рецепт:

2 стакана муки (200-250гр)
10 граммов разрыхлителя для теста
1/4 стакана сахара
30 граммов сливочного масла
1/3 стакана молока
1 яйцо

Соединить в миске муку с сахаром и разрыхлителем, добавить кусочки масла.

Растереть смесь пальцами до однородной крошки.

Взбить яйцо с молоком, соединить с мучной крошкой и замесить мягкое тесто.

Раскатать тесто в прямоугольный пласт.

Смазать его размягчённым сливочным маслом, посыпать сахаром, разложить сухофрукты (у меня был изюм и пластинки

миндаля).

Скатать в рулет, разрезать его на 12 равных частей и выложить их в форму, смазанную маслом, так, чтобы они касались друг друга. Выпекать при температуре 180 градусов до светло-коричневого цвета (около 20–30 минут).

При желании готовые булочки сразу после вытаскивания из духовки полить сахарной глазурью (четверть стакана сахара и четверть стакана воды размешать, довести до кипения и варить 2–3 минуты). Я обошлась без глазури, и так вкусно.

Да, поскольку рецепт каким-то образом напоминает английскую кухню, думаю, что туда в качестве начинки подойдут апельсиновые или лимонные цукаты, курага, сушёная вишня и всякие разные орехи.

Лимонный пирог-2

Danochka: А побуду-ка я анти-Лапом… Предлагаю почтеннейшей общественности вкуснющий лимонный пирог.

Рецепт очень простой.

Тесто:

200 (можно чуть меньше) граммов размягчённого масла или маргарина

1 стакан сахара (можно три четверти стакана, но это на любителя)

1 яйцо

0, 5 чайной ложки гашёной соды

2 стакана муки

Всё смешать, замесить тесто и убрать на 30 минут — 1 час в холодильник. При желании можно маленькую часть теста убрать на это же время в морозилку.

Начинка:

2 свежих лимона положить в кастрюльку, залить холодной водой и поставить варить. После закипания варить 10 минут. Извлечь, дать немного остыть, измельчить в блендере и смешать с 2 стаканами сахара. (Я опять-таки сыплю поменьше, дело вкуса). Можно добавить чего-нибудь ароматического (я капнула ромовой эссенции).

Достаём тесто из холодильника, руками распределяем по дну формы, сверху выкладываем лимонное пюре и — опять же по желанию — натираем на крупной тёрке вынутое из морозилки оставшееся тесто. Я в этот раз решила обойтись без этого, всё равно получилось хорошо.

Выпекаем примерно 30 минут при 220 градусах. И — приятного чае-кофе-пития!

V_**Gudov**: Лимон очищать нужно?

Danochka: Нет, не нужно. Я так понимаю, что варкой из лимонной шкуры убирается вся горечь, так что в этом нет необходимости. А косточки убрать, конечно, придётся.

Бао: Эх, туда бы еще под лимонное пюре толстенькую мясную прослоечку с жареным луком… И бульончика мясного крепкого пару ложечек…

Зы. А лимонное пюре можно и не класть — так съесть со сладким чаем.:)

Бисквитный торт

cvt: Вообще-то рецепт я своровала (честно признаюсь), а не измыслила сама. С «хлебпечки», видимо. Лежит вон, записанный корявым почерком с жуткими сокращениями на обороте акта замеров концентраций… об этом не будем, у вас тут ни у кого допуска нет, как выяснилось (А у меня есть! Меня еще КГБ проверяло, и аж 2 раза:))

Короче. Бисквит обычный, на шести яйцах. Ну, изготовление бисквита все знают, а кто не знает, тому я на каком-нибудь будущем пленуме расскажу за кружкой пива.

В общем, весь смак оказался в креме и метОде пропитки бисквита.

Варится крррепкий кофе — целая кружка. В него кладут сахар (много) и льют коньяк. Тоже прилично.

Бисквит режем пополам, в глубокую плоскую миску наливаем пол-кружки кофия с коньяком — и туда корж срезом плюх! он впитывает ровненько и не размокает сильно, чего и требуется.

А крем там сбивается из маскарпоне со сгущенкой и отдельно взбитые густые сливки, а потом аккуратно смешать и прослоить. Для себя я на маскарпоне пожадничала и сбила из домашнего творогу. А на этот расщедрилась. Так наш творог лучше, хоть и намаялась я с ним в воскресенье сбиваючи.

А верх я засыпала свежеразмороженой кулубникой со свово огороду. Вот.

Оно уже все запакованное в холодильнике стоит, поэтому фотка малой убойной силы.

От зараза — потекла клубника-то…

Ладно, с внешним видом кулинарных изделий у меня всегда так себе… зато с внутренним содержанием все хорошо. Ничо, утром вилочкой пройду по потёкам — сойдет за дизаен!

Irlina: Даже так, видно, что очень вкусно!

А что ягоды не текли. нужно взять мармелад, разогреть, разбавив водой. Потом окунать в эту жидкость каждую ягоду. Дальше на торт!

Начинка для вафель

Yennefer: Недавно узнала два рецепта — чем прослоить готовые вафли. Всю жизнь делала это сгущёнкой с маслом, они получались у меня вкусные, но какие-то мокрые и приплюснутые. А эти выходят такие крепенькие.

1. Пол-пачки маргарина растопить, добавить неполный стакан песку, когда растает — стакан сметаны (она не свернётся). Снять с огня, высыпать туда пачечку фруктового желе (рассчитанного на поллитра жидкости). Лучше красного цвета. Размешать. Подождать, пока остынет и начнёт густеть. Промазать вафельные коржи (это количество — на пачку из пяти штук). Прижать сверху, чтобы верхний корж не загнулся (лучше всего прикрыть бумажкой и прижать перевёрнутой кухонной табуреткой, она как раз по формату вафель). Можно даже не убирать в холодильник, через пару часов уже можно резать и есть.

2. Более трудоёмко, но тоже стоящая вещь.

На водяной бане (в кастрюле закипятить воду, поставить на неё миску с разбитыми в неё тремя яйцами) быстро, чтобы это не успело превратиться в омлет (миксер должен быть наготове) взбивать минут 5-10. Должен получиться такой пышный жёлтенький крем. Добавить стакан сахара, повзбивать ещё немного, чтобы растворился. Миску снять с кастрюли, добавить пачку маргарина и стакан сухого молока (только не гранулированного). Всё перемешать, не ждать, пока остынет — иначе уже не размажется — а сразу промазывать вафли.

Попробовала на гостях — от огромной горы не осталось ни кусочка. Все живы.

Манник на сметане

V_Gudov: Классический манник на сметане
Количество порций: на 6 человек.
Время приготовления: 2 часа.
Калорийность: 220 кКал на 100 гр.
Для приготовления манника понадобится:
Манная крупа — 1 стакан
Сметана — 1 стакан
Мука — 1 стакан
Яйца — 3 шт.
Сахар — 1 стакан
Масло сливочное — 30 грамм
Соль по вкусу.

Манную крупу перемешиваем с 1 стаканом сметаны (можно заменить сметану на молоко или кефир) и оставляем на 1 час. Если этого не сделать то манник получится сухой.

После взбиваем 3 яйца вместе с 1 стаканом сахара и половинкой чайной ложки соли.

Добавляем 25–35 грамм сливочного масла или маргарина (лучше использовать масло, т. к. маргарин хуже усваивается организмом) и взбиваем дальше.

Добавляем манку со сметаной и все перемешиваем.

Добавляем 1 стакан муки и замешиваем тесто.

Формочку смазываем маслом и выливаем туда тесто. Ставим в предварительно разогретую до 200 градусов духовку на 40–45 минут.

Готовность манника проверяем спичкой или зубочисткой. Если спичка сухая то манник готов.

Бисквит с фруктми

cvt:…с яблоками и мандарином лучше делать бисквит: 4 яйца, 5–6 ст. ложек сахара с горкой, 6–7 ст. ложек муки с горкой. Белки взбить миксером, добавить сахар постепенно, взбивая «до пиков»; влить желтки, размешать и аккуратно вмешать муку ложкой. Фрукты порезать и либо уложить на дно формы — а сверху бисквитное тесто; либо аккуратно смешать с тестом. Можно и то и то. Например — яблоки на дно, кусочки мандаринов в тесто.

Очень вкусно бисквит с киви, яблоками и грушей. Или с яблоками и лимоном. Или с апельсином, яблоками, а в тесто орехи положить.

А с апельсином хорошо еще бисквит с добавкой какао.

А можно бисквитное тесто половину выложить в форму, потом толстый слой фруктов, потом опять тесто. После выпечки и остывания разнять напополам и внутри смазать взбитыми сливками. И сверху сливками и обсыпать орехами кедровыми.

Или можно еще перед тем, как закладывать фрукты на дно формы, обжарить там сахар с ложкой масла — будет такая карамельная полива сверху после выпечки. Почему-то особенно вкусно со сливой получается.

И далее в меру фантазии. Это мои 15-минутные пироги к чаю…

OlgaM: А можно рецептик с апельсином и какао? (заискивающий смайлик)

cvt: Апельсин помыть, ошпарить, помыть, ошпарить… (это чтобы горечь корочки снять). Если лень — просто почистить:) Порезать кружочками поперек. Тесто — как выше расписано, только вместо 1-й из ст.л. с горкой муки добавить 1 ст.л. без горки какао-порошка.

Апельсиновые дольки на дно — тесто сверху. После выпечки перевернуть, посыпать сах. пудрой.

Но бисквит с какао — капризный… Лучше попробовать сначала добавить 1–2 ч. ложки, а то вдруг сядет.

Или просто сделать тесто и чищеный на дольки апельсин порезать кусочками и вмешать.

А сверху можно глазурь шоколадную (4 ст.л. сахара, 50 гр. масла, 2 ст. л. молока, 1 ст. л. какао — с горкой, а как же-смешать. Прокипятить в микроволновке на малом огне, иногда помешивая, пока сахар не разойдется. Если вдруг расслоится от

перегрева — добавить ч.л. гор. воды и интенсивно помешать.) Это наша фирменная, я все торты ею заливаю, и сладкую колбаску на ней же делаю.

Торт с киви и орехами

cvt: Собственных дамских лапок изготовления тортик.

Подробности:

Берем медово-варенишный корж (пекли утром, не фотала) Режем пополам.

Киви

Орехи

Сметана на крем

Взбиваем

Это внутри между слоями

Результат наверху.
Счас постоит часика два и будем чай пить!

Abanamat: Не, только не сметану ИМХО
Заварной. Само то

cvt: Заварной — это к пресным коржам, маслянистым типа слоеного, песочного. А тут коржи сладкие, требуют кислинки.

Хотя можно лимонный заварной. Хм, надо как-то будет попробовать… мерси за идею.

Муравейник

…

rav48: Зачем для приготовления муравейника сгущенка?!

Или у нас разные муравейники. В муравейном муравейнике берется штук 300 изюмин, каждая закатывается в маленький шарик сладкого сдобного теста. Потом они все обжариваются во фритюре, охлаждаются. Потом их надо перемешать со взбитой сметаной с сахаром, выложить на блюдо в форме муравейника и оставить в холодильнике на сутки для того, что бы пропиталось. Затем сверху окончательно полить такой же сметаной и посыпать тертым шоколадом.

placet: Очевидно разные:) У нас вот такой практиковался, только без шоколада:

Тесто: маргарин 250 г, молоко 1/3 стакана, яйца 2 шт., сода, соль, мука. Крем: сгущенное молоко 1 банка, сливочное масло 200 г.

Замесить крутое тесто, пропустить через мясорубку и выпекать жгутами. Сгущенное молоко варить 2–2, 5 часа. Затем перемешать все с кремом, ломая жгуты, уложить горкой на блюдо полить сверху растопленным шоколадом, и посыпать тёртым орехом и шоколадом, и поставить на холод.

rav48: Действительно:(Сейчас пробежался по яндексу и не нашел своего рецепта. Видимо он не пользуется популярностью из-за того, что это адова работа — закатать 300 (это на маленький, на солидный надо не меньше 500) изюмин в тесто и обжарить. Потом сутки ходить кругами. Но зато вкус непередаваемый. А от приведенного рецепта, мне кажется, слипнется…

ukusika: Ну закатывать это действительно суперкруто, годится только в том случае, если у Вас есть крепостные девки в количестве не менее трёх штук.

Но почему бы не сделать изюмины в кляре? И сразу рецепт упрощается! Надо купить изюм…

Яблочно-творожный пирог

Danochka: Продолжаем нашу новую кулинарно-садистскую традицию — на ночь глядя о вкусном.:)

Яблочно-творожный пирог:

Рецепт очень лёгкий и быстрый.

Основа:

— мука 1/2 стакана
— сахар 2ст.л.
— яйцо 1шт.
— масло сливочное 50 г (растопить)
— сметана 2ст.л.
— разрыхлитель 1 ч.л.
— соль щепотка
— ванилин

Творожная прослойка:

— масса творожная сладкая 200г
— яйцо 1шт.
— крахмал 1 ст.л.
— сметана 2ст.л.
— ванилин

Начинка:

— яблоко кислое 3шт.
— сок 1/2 лимона
— Золотистый сироп (жидкий мед) 1ст.л.
— сахар коричневый для посыпки 1ст.л.

Основа.

С помощью миксера смешать яйцо, сахар, ваниль, соль, масло. Добавить сметану, разрыхлитель и муку. В форму, смазанную маслом (диаметр 26–28 см) вылить тесто, распределить его по форме.

Творожная начинка.

С помощью миксера смешать творожную массу, сметану, яйцо, ванилин и крахмал.

Аккуратно распределить творожную начинку сверху по тесту.

Из яблок достать сердцевину специальным ножом, нарезать их кружками, затем пополам. Яблоки выложить на творожную начинку, сбрызнуть лимонным соком, полить (тонкой струйкой) Золотистым сиропом, посыпать коричневым сахаром.

Выпекать в хорошо разогретой духовке при температуре 200'С 35–40 минут.

Готовый пирог порезать на порции и подавать с карамельным соусом (готовый соус), можно добавить шарик мороженого.

И если сгущёнкой полить вместо карамельного соуса — тоже очень вкусно.

andrey905: Вместо яблок можно недозрелые груши, персики, нектарины, а в основу вишни без косточек и сверху вместо неочищенного сахара варёную сгущёнку.

PS завтра сделаю

Danochka: Коричневого сахара у меня в этот раз не было, так что пирог сверху полила немножко разбавленным водой мёдом. Думаю, вариаций с разными фруктами можно придумать множество

Банановый кекс

cvt: А вот кому кекс банановый!

Пачка мягкого маргарина, 1/2-1 ст. сахара (кому сколько сладости хочется). Растереть, добавить 2 яйца, взбить. Всыпать 1/2 ч.л. соли и 3/4 ч.л. соды. Взбить.

Три банана сильно переспелых потолочь или потереть на крупной терке. Добавить 1/3 ст. кефира или йогурта или кислой сметаны — чего осталось, короче.

Смешать. Всыпать 2 чашки муки и полстакана молотых грецких орехов, размешать ложкой.

Выложить в форму с дыркой (для кексов). Печь в предв. нагретой духовке на 180 град около 50 мин.

Есть охлажденным.

Ням.

Только сытно очень…

Джем из чёрной смородины

tetkaLena: Джем из чёрной смородины.

Состав:
5 стаканов ягод
1 стакан воды (я беру 1/2 стакана)
6-7 стаканов сахара

Приготовление:

Ягоды варить 15–20 минут с водой, постоянно помешивая. Затем, сняв с огня или оставить очень слабый огонь, чтобы не было кипения, высыпать сахар и при непрерывном помешивании полностью его растворить. Горячим разложить джем в стерильные баночки и остывшие, закрыть любыми крышками. После вскрытия банки, долго не портится, даже при комнатной температуре.

Получается очень густо и очень вкусно.

Творожное печенье

Danochka: Надеюсь, выкладка очередного опробованного мною рецепта в воскресенье не будет выглядеть издевательством над почтеннейшей публикой?

Творожное печенье:

100 граммов масла или маргарина
200 граммов творога
3 столовых ложки сахара
2 чайных ложки мёда
200 граммов муки
1 чайная ложка разрыхлителя для теста
1 яйцо
цедра с 1 апельсина
сок половины апельсина

Мало или маргарин растопить, смешать с творогом, сахаром и мёдом (лучше миксером). Добавить яйцо, всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, всё хорошо перемешать. Влить в тесто апельсиновый сок, добавить тёртую на мелкой тёрке цедру. Перемешать. В зависимости от густоты теста — либо формировать шарики руками и выкладывать их на чуть смазанный маслом противень, либо (если тесто более жидкое) выкладывать на противень ложкой. Выпекать около 20 минут при 200 градусах. Остудить (если хватит терпения). Лопать урча.

P.S. Цедра и сок — опционально, можно без них, а с корицей, например. Да даже и без корицы вкусно получится.

Приятного аппетита!

Заварная основа для крема

garem: литр жирного молока, 4 яйца, два стакана сахара варить, постоянно помешивая, на водяной бане до закипания, медленно же остудить до комнатной температуры, хорошенько взбить и поставить в холодильник. Потом можно ещё взбить. А, ванили можно по вкусу добавить.

Если в комнатной температуры основу добавить полкило комнатной же температуры масла и взбить, то получится сливочный крем.

Trisha: фе, на водяной бане! настоящие профессионалы и на огне так ловко мешают, что ничего не пригорает!

Торт «Паутинка»

tetkaLena: Белки взбивают до устойчивой пены, перемешивают с сахаром и ванилином, размазывают на бумагу в виде трех круглых лепешек толщиной 1 см и выпекают при температуре 120 °С в течение 40–50 минут. После выдержки в течение 12–24 часов три лепешки белкового теста склеивают фруктовым кремом. Поверхность и бока смазывают этим же кремом. Верх обсыпают жареными рублеными орехами, а бока — орехами, перемешанными с крошкой белкового теста. Поверхность торта украшают кремом в виде паутинки из корнетика, В этот крем джем не добавляют. Крем готовят следующим образом: сахар и молоко уваривают в густой сироп, готовность которого определяют «пробой на тонкую нитку» (взятый двумя пальцами сироп должен растянуться в нитку). Готовый сироп процеживают и охлаждают до 20 °С. Сливочное масло размягчают и взбивают 7-10 минут, постепенно добавляют молочный сироп, ванилин и взбивают еще 10–15 минут. В конце взбивания добавляют джем, предварительно наполнив небольшой бумажный корнетик кремом для отделки торта паутинкой.

Пасхальный кулич

V_Gudov: Пасхальный кулич
Ингредиенты: мука 500–550 г
молоко теплое 100 мл
сливки теплые 100 мл
сахар 110 г (8 ст.л. мерных)
соль 1, 5 ч.л. (мерная)
масло сливочное 50 г
яйца 3 шт.
дрожжи 1, 5 ч.л. (мерная)
куркума 0, 5 ч.л. (обычной)
курага, изюм по 40 г

Способ приготовления:

— в молоке (хорошо грею) развожу сахар, соль и масло, заливаю в ведерко

— потом в ведерко заливаю сливки (использую 22 %, но можно и меньше)

— яйца вилкой слегка разбалтываю и заливаю в ведерко

— просеиваю муку (сразу в ведерко)

— дрожжи — в ямочку по центру

— куркуму распределяю по четырем углам — это для более желтого цвета

— на любителя — можно добавлять ванилин, кардамон, корицу…

— режим — сладкий хлеб, большая буханка

— контролирую замес, т. к. яйца не всегда одинаковые

— до бипера должен сформироваться красивый колобок, слегка маслянистый

— по биперу добавляю изюм, курагу, цукаты — что под рукой

— перед выпечкой можно смазать верхушку яйцом, или намазать верхушку после выпечки белковым кремом

Тортик для утилизации засахарившегося варенья

cvt: Полчаса на всё-про-всё.

Варенья неполный стакан, мёд столовая ложка, маргарин пол-пачки, 2 яйца. Все смешать, разболтать и прогреть на плитке до примерно 70 градусов. Всыпать чайную ложку соды и взбить миксером в пену. Вмесить 2 стакана муки. Тесто мягкое и липкое размазать по тефлоновому листу и печь 15 мин в нагретой духовке (180 градусов, если регулятор не врёт).

Крем — берем стакан сметаны, плюхаем столовую ложку с горбом мягкого, очень мягкого масла, и долго-долго (все 15 минут) взбиваем миксером с немножко сахара. Ложки две.

Выкапываем из буфета пригоршню грецких орехов и озлобленно толчем их в мелкую крошку.

Сочень остывает на столе, озонируя кухню медом. Режем его пополам вдоль и поперек и промазываем все 4 коржа кремом и ставим в холодное место.

Схема резки:

------I-----

------I-----

Вылизываем доску, на которой лежал сочень, миску, в которой был крем, миксер в нижней части. Воровато подъедаем крошки. Чтобы крошек было много, надо резать криво, а потом долго подправлять.

Терпим минут пять-десять-сто двадцать. Перед сном не выдерживаем, и, воровато озираясь и прижимая к груди хлеборезный нож, крадемся к холодильнику. Сталкиваемся лбами в темноте с остальным семейством, оглядываем в рассеянном свете холодильной лампочки коллекцию хлеборезных ножей, стыдливо прижатых к пижамам…

Включаем свет и чайник.

…

Дальше — тишина.

Ну, за ушами немного пищит…

Горячительное
Алкогольные и безалкогольные напитки

Глинтвейн

progr: Уважаемые, кто-нибудь знает хороший глинтвейн (название — марку)?

Если, конечно, они вообще продаются в готовом виде…

Интересно попробовать.

cvt: Как это — в готовом? Его варить надо! И вообще — половина удовольствия — от приготовления…

Можно купить пакетик пряностей «Набор для глинтвейна» (как-то так), если самому лень составлять. Маленькую порцию можно приготовить даже в микроволновке. На малой мощности.

Берете большую кружку, наливаете красного вина 2/3 (сухое, полусухое), добавляете сахара, или меда, пряности, и какие-нибудь фрукты, да хоть кусочек яблока. Можно даже мороженые ягоды. Дольку лимона, апельсина с корочкой.

Чуть-чуть коньяка, или бренди, или ликера.

Короче — все по вкусу и фантазии.

Доводите почти до кипения. Не кипятить! Процеживаете в кружку поменьше. Вкушаете.

Пряности — корица, мускатный орех, можно гвоздику, имбирь, можно чуть-чуть перца, можно кардамон.

Бао: Оптимально — из Каберне, например, молдавского.

Можно и красное «Арбатское» — но это компот. Нагреваете, бросаете немного сахара, корицы, гвоздики, кожицы мандарина или апельсина, можно вместе с мякотью. Если есть под рукой — немного мускатного ореха. Закипит — по кружкам разлить и пить с удовольствием.

AVD: Вот «Закипит» — не надо! Чутко отслеживать момент появления первого пузырька. А дальше — «по кружкам разлить и пить с удовольствием».

Naruto: не заморачивайтесь с вином. Купите дешёвое красное, лучше терпкое. Идеально, на мой взгляд, подходит Каберне-Совиньон из нового мира. Чили, например.

Главное — сначала готовить пряную основу на воде. Полностью. И только потом, в самом конце, добавлять вино. Следите за температурой. Ни в коем случае не кипятить после добавления вина! А то получится мерзкий морс без алкоголя.

Меньше полчаса делов, кстати.

Корица, гвоздика, апельсин, сахар и, собственно, красное вино. Фсё. Чуть воды для кипячения всего, кроме вина.

Vassabi: Я вот с этим рецептом импровизирую, правда мускатный орех еще ни разу не добавляла, а так, очень ничего (прямо сейчас, в «лечебных» целях приготовили глинтвейн «из того, что есть в доме»)

Температура готового «препарата» должна быть в районе тех же 70 градусов. Для глинтвейна идеально подходят красные сухие или полусухие некрепкие вина. Вот рецепт классического глинтвейна: бутылка (0, 75) столового красного вина, 6–7 штук гвоздики, мускатный орех по вкусу, 1/3 стакана воды, столовая ложка сахара. Часто в этот канонический набор ингредиентов добавляют лимон, апельсин или лимонную цедру, фрукты, дополнительные специи или крепкие напитки в мизерных дозах, придающие напитку тонкий вкус. Гвоздика, молотый мускатный орех засыпаются в турку, заливаются 1/3 стакана воды, доводятся до кипения и варятся на маленьком огне одну минуту. После этого отвар должен настояться 10 минут. Вино выливается в кастрюлю и ставится на огонь. В едва подогревшееся вино выливается содержимое турки и добавляется столовая ложка сахара. Главное, не передержать глинтвейн на огне, лучше — для страховки — снять его с плиты просто достаточно горячим. После этого напиток надо или сразу разлить по чашкам, или залить в керамический чайник. Важно не забывать — глинтвейн не

переносит охлаждения, так как нагретое один раз вино уже навсегда теряет свой букет и вкусовые качества. Глинтвейн — подходящий напиток в период восстановления после инфекционных заболеваний, при физическом и психическом истощении.

Крюшон

rav48: Август кончается, на горизонте осень, а потом зима:-(

Крюшон **«Скоро опять на картошку с окорочками»**.

Арбуз разрезать пополам, из половины вынуть большой ложкой мякоть, но не до зеленой корки, а оставить по стенкам пару сантиметров красной мякоти. Самую сердцевину арбуза (без косточек) порезать кубиками, высыпать в полученное полуарбузие. Персики, ананас, мягкую грушу (+кто на что горазд из этой серии) очистить от кожуры, порезать кубиками, высыпать туда же. Перемешать с колотым льдом. Залить бутылкой холодного полусладкого шампанского. Добавить коньяку кружечку. Особы чувствительные могут разбавить лимонадом, прочие долить шампанским почти до краев.

Кто-то предпочитает добавлять яблоки, виноград, сахар, заменять шампанское белым вином. Не советую.

Особо подготовленные используют для приема крюшонные чашки и ложки (с ситечком и соломинкой в ручке).

Торопитесь! Скоро придется все это делать в корыте с консервированными фруктами, вглядываясь в изморозь на окнах:-(

Кровавая Мэри

Tesla: Наипростейшая мэри:

Наливаем половину стопарика томатного сока. Солим. Заливаем оставшийся объем водочкой, не смешивая ее с соком. Такого эффекта можно добиться следующим образом. Берем штык-нож (можно обычный столовый) и располагаем его в сосуде таким образом, чтобы кончик лезвия касался его стенки и верхнего слоя налитого сока, образуя с крышкой стола угол примерно 45 градусов. Аккуратно и не спеша льем водку на лезвие ножа. Заполняем таким образом весь оставшийся объем стопки. При правильном соблюдении тех. процесса обе жидкости (сок и водка) остаются в сосуде не смешанными. Выпиваем получившейся коктейль залпом. Ни в коем случае не закусываем и не запиваем другими жидкостями. При желании процесс повторить.

Капуччино

rav48: Капуччино «Наглый Бладхаунд»

Большая кружка горячего и в меру сладкого кофе. В нее половину рюмки коньяка и большую столовую ложку сливочного пломбира.

Ликёр «44»

Panalan: Напомнили — **Ликер 44**

1 крупный ароматный апельсин
1 литр водки
44 обжаренных кофейных зерна
44 кусочка сахара или 44 чайные ложки сахарного песка
2-х или 3-х литровая банка с широким горлом

Апельсин нашпиговать кофейными зернами и положить его в банку. В банку всыпать сахар и влить водку. Банку плотно закрыть и поместить в темное место при комнатной температуре. Настаивать 44 дня, периодически помешивать. Через 44 дня апельсин отжать, ликер процедить. Пить лучше охлаждённым. Дамам нравится.

Квас из гонобобеля

rav48: Квас из гонобобеля

Странным словом гонобобель испокон века называют полезную и вкусную ягоду голубику. Растет она на севере европейской части России, на Кавказе, на Урале, на Дальнем Востоке и… в садах у обычных «среднеполосных» дачников.

2 кг голубики, 10 л воды, 2 ст. меда, 30 г дрожжей.

Ягоды голубики выдержать 12 ч. после сбора, промыть, растолочь деревянным пестиком, залить холодной водой, довести до кипения, охладить, процедить, добавить мед и дрожжи. Через 8-12 ч. квас готов. Аналогичным способом можно делать квас из брусники, морошки, малины и т. д.

Сбитень

АндрейВикторович: Рецепт сбитня.

Сразу отвечу на вопрос — а, стоит ли тот сбитень всей возни?! Он того стоит!

(можете сами найти что-то похожее в Net — «кухня батюшки Гермогена»).

Стакан сахара на 2 литра кипятка (заранее вскипятить в чайнике). Варить 5-10 минут в стеклянной кастрюле (из термопрочного стекла). Наверное, можно и в эмалированной, но вкус, верятно, будет хуже.

Добавить чайную ложечку (без горки!) кардамона, столько же имбиря, столько мускатного ореха (молотого, естественно), три чайные ложки корицы (а лучше — эквивалентное количество струганной корицы); 5–6 гвоздичек (маленькие черненькие бутончики); черного молотого перца на самом кончике ножа (совсем чут-чуть).

Через 5 мин. несильного кипения добавить пол (четверть?) стакана мёда (плохенького, подкисшего — варить из хорошего первоклассного мёда расточительство). Если нет мёда — открыть банку яблочного компота (сделанного летом на даче — из своих собственных кислых яблок); долить в кастрюлю стакан кислого яблочного компота (нет своего «дачного» компота?! — не имеете право делать сбитень!)

дать покипеть 2–3 минуты; укутать полотенцем и дать настояться 40–50 минут. Если плохо закутали и сбитень остыл — доведите до кипения в микроволновке. Наливайте сбитень в толстостенную кружку — 1/4 кружки (чтобы тепло отчасти ушло «в стенки»)

Пить сбитень горячим — очень, очень-очень(!) маленькими глоточками.

Есть конечно, и дополнительные хитрости (для ценителей и гурманов) и семейные секретные рецепты — но в открытом доступе, сами понимаете, написать не могу

Салютий: Тут камерады на местах интересуются: водку-то когда вливать?

АндрейВикторович: Это был вообще-то один из рецептов «простого сбитня» — он, традиционно, делается безалкогольным.

Сначала сварите пару раз без спиртного — определитесь с Вашими предпочтениями, поэкспериментируйте — чего большего, чего меньше.

Кстати, воду с сахаром можно кипятить в чайнике (с пластмассовым чайником ничего не случится — только потом ополоснуть). И уже готовый сироп в стеклянную кастрюлю.

Приправы в чайник сыпать НЕЛЬЗЯ — пропахнет сильно.

с уважением, А.В.

Кто нибудь попробовал? Ну, как!?! — я же говорил, что вкусно…

Яблочный ликёр

tetkaLena: Очень рекомендую вот это:

Яблочный ликер для личного пользования вы можете приготовить самостоятельно:

3 — 4 кг яблок

750 гр. сахара

500 мл воды

1 л. водки

Вымойте яблоки и натрите их на крупной терке. Залейте фрукты водкой и настаивайте в закрытой посуде 4–5 недель, после чего процедите через сито или марлю. Воду с сахаром сварите до образования густой массы. Получившийся сироп охладите, смешайте с настойкой и подержите в закрытой посуде еще некоторое время.

Делала по этому рецепту неоднократно. Очень вкусный, душистый.

Ликёр «Дачный»

Panalan: Ликер «Дачный или все полезно, что в рот полезло»

Берется 10-литровый баллон, (можно и 20-ти). В него все лето бросаются ягоды и фрукты, которые растут на участке, в следующих пропорциях: 1 кг ягод или фруктов, 1 кг сахара, 1 л водки. Ну в принципе сахара можно и 0, 5 кг, водку можно заменить спиртом (0, 5 л., хотя можно и литр, кто как любит).

То есть, начиная с мая, так и идет: клубника, малина, вишня, черешня, абрикос, слива, яблоки, груша, тернослива. Айву лучше не класть, забьет все своим вкусом. Виноград тоже не стоит, он на другие нужды сгодится.

Стоит это примерно до середины декабря (ну как вспомнишь). Затем отцеживаешь, разливаешь по бутылкам, пробуешь, если кажется крепковат, можно добавить сахарного сиропа, но обычно не кажется.

Ну потом, все это дело стоит, осветляется. Чем дольше стоит тем лучше, ну это насколько терпения хватит.

Кстати вишни и сливы, проспиртованные в сахаре, очень хорошо сочетаются с мороженным.

Лимонный поссет

twohead: Лимонный поссет

Смешайте коньяк, лимонный сок и сахар в большой миске.

Вскипятите жирные сливки с полосками апельсиновой цедры и снимите с огня. Когда сливки остынут, извлеките цедру. Перелейте сливки в заварочный чайник и влейте в сироп, держа чайник высоко.

Ингредиенты:

сливки жирные 0.5 л

коньяк 0.25 л

лимон 2 шт

сахар 60 г

цедра апельсиновая (полоски)2-3 шт

Согревающий мартини

Danochka: Кстати, может, кому-нибудь ещё понравится — коктейль делается так:

треть мартини (или любого белого вермута),

две трети вишнёвого сока,

палочка корицы,

звёздочка-две бадьяна

Всё хорошо прогреть в кастрюльке, доведя почти до кипения. Подавать в кружках или, если есть, в стаканах, в каких кофе латте подают — с ручкой сбоку. В стакан при подаче добавить ломтик апельсина вместе с кожурой и ломтик яблока.

Шампань-коблер

twohead: А вот с чего я начинал красивую жизнь в 1973 году на втором этаже гостиницы Москва в баре с огромными окнами на Манежную площадь…на честно заработанные деньги…будучи стюдентом на каникулах…

Шампань-коблер:
коньяк — 1 ст. л.
лимонный сок — 1 ст. л.
вишневый ликер — 1 ст. л.
шампанское сладкое — 60 мл
фрукты и ягоды (малина, клубника, абрикосы, персики, груши) — 50 г.

очень вкусно…но скорее дамский напиток…но очень вкусно…вместо ягод можно очень густой компот из ягод….но после 3 бокалов башка деревенеет…но очень вкусно…лучше делать в большом фужере…

Julia: Увы Вам, Слава! Там, где есть место сладкому шампанскому, нет места даже крохе поэзии. Только брют. Из морозилки. Штоб зубы стыли. Подробности употребления смотрите в произведениях Стенли Гарднера.